PERSONAGGIO

MAX ALAJMO

«Sono un antichef che vuole ancora imparare a cucinare »

di **Angela Frenda**, foto di Pal Hansen

6

DOLCE ALLO SPECCHIO

LA TORTA AL LIMONE

Il capolavoro di Maida Heatter, la pasticciera d'America

di **Lydia Capasso**, foto di Mark Weinberg

35

20.11.2019

MERCOLEDÌ

CORRIERE DELLA SERA

COOK

#14

ANNO 2 - N. 10

LO SPECIALE

WINE ISSUE

BOTTIGLIE, LETTERE E CANTINE

Le etichette da provare, i libri e gli indirizzi imperdibili

DA PAGINA

43

IL SAPORE DELLA MIA VITA A TAVOLA

Il risotto giallo con tanto burro, i dorayaki di Maelle: i fornelli sono il posto in cui voglio stare

di **Antonella Clerici**
foto di Stefania Giorgi

14

VICTOR JUHASZ
per il ***Corriere della Sera***

Nato a Newark, New Jersey, si è laureato alla Parsons School of Design di New York nel 1975. Collabora da decenni con *The New York Times, The Wall Street Journal, The Washington Post, Rolling Stone.* È specializzato in caricature e illustrazioni umoristiche

Distribuito con il Corriere della Sera, non vendibile separatamente. Poste Italiane Sped. in A.P. D.L. 353/2003 conv. L.46/2004 art. 1, c1 DCB Milano

di
Angela Frenda

Novembre è il mese dell'attesa. E del riprendersi i propri tempi. Attesa in preparazione del Natale, delle feste, della confusione. È possibilità di concentrarsi nuovamente su quello che vogliamo (essere e fare) davvero. Sarà il freddo, la pioggia, la voglia di stare in casa. Anche il numero di *Cook* è in questa modalità. Desiderio di riflettere, pensare e, come sempre, sognare. Si comincia con **Antonella Clerici**. La regina della cucina in tv, la nostra Martha Stewart, ci ha aperto le porte della sua «casa nel bosco», dove ha deciso di vivere con la sua bambina, Maelle, e il suo compagno. E per noi ha scritto un bellissimo racconto in cui spiega perché la cucina è l'elemento narrante della sua vita, sempre e comunque. Un destino che ha tracciato pezzi della sua esistenza, determinando anche il suo lavoro. Le immagini sono di **Stefania Giorgi**, mentre lo styling è di Sara Farina. La cover di questo mese è di **Victor Juhasz**, collaboratore tra gli altri del *New York Times* e del *Wall Street Journal*. Per noi ha disegnato una delle sue caricature umoristiche a sfondo sacro (e profano). Con tanto di bicchiere di vino in sottofondo che ci fa da apripista al tema dello speciale, dedicato appunto al mondo dell'enocultura. Con un editoriale del filosofo **Massimo Donà** e servizi della redazione: le cantine con camera di Alessandra Dal Monte, i libri a tema vino di Gabriele Principato, il vino del mese di Luciano Ferraro, il cocktail del mese di Marco Cremonesi e una cantina

IL TEMPO DEL PENSIERO

con i vini che abbiamo scelto per voi. La cover interna di questo speciale è del nostro **Andrea Ucini**, oramai una presenza familiare di *Cook*. Troverete poi, tra le tante cose, un'inedita Csaba dalla Zorza intervistata da Isabella Fantigrossi sul suo ultimo libro. Ci ha confessato che non è snob e che... Non vi resta che leggerlo. Lo chef del mese è Max Alajmo, che si è confessato con me su famiglia, mondo dei ristoranti stellati, sogni, obiettivi. E anche sulla tragedia di Venezia che ha devastato in modo serio la città, oltre che due suoi locali. Per la sezione healthy, Anna Villarini, con le foto di Laura Spinelli, ha creato per voi un menu salva-ossa. Alessandra dal Monte ha raccolto per voi i momenti e le foto più belle dei nostri «Cook Awards»: quattro pagine di due giorni che sono per tutti noi indimenticabili. Il dolce del mese è la famosissima torta al limone di Maida Heatter, «pasticciera d'America» scomparsa da poco. Ma c'è anche tanto altro ancora: i locali del mese, dalla panetteria di Cédric Grolet al nuovo «Iyo Aalto»; la mia ricetta della rana pescatrice in guazzetto; gli oggetti del mese, dalla pentola azzurro cielo in ceramica antiaderente agli stampi in rame (anche) da appendere; come usare lo spremitore in cucina; i gadget per chi ama il vino. Infine, se avete voglia di un momento di poesia, leggete Irene Berni, che questo mese ha spalancato le ante del suo armadio di famiglia. Dentro, non ci troverete solo tazze e bicchieri. Ma anche un po' del suo cuore. Come nel nostro *Cook*.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

STEFANIA GIORGI

Nata a Cesena ma da tempo a Milano, ha iniziato come fotografa di scena, poi si è occupata di reportage di viaggio in Vietnam, Sud Africa, Indonesia. Oggi è specializzata in ritratti, food e arredamento

MASSIMO DONÀ

Classe 1957, è professore ordinario di Filosofia teoretica all'Università San Raffaele di Milano. Tra i tanti saggi e scritti, ha pubblicato *Filosofia del vino* (Bompiani) e *Il vino e il mondo intorno. Dialoghi all'ombra della vite* (Aliberti).

ANDREA UCINI

Illustratore italiano, vive e lavora in Danimarca. Si è diplomato in piano classico e composizione all'Accademia di Firenze e collabora con molti giornali stranieri tra cui *The New York Times, The Guardian, Le Monde*

ANTONELLA CLERICI

Nata a Legnano (Milano), esordisce in tv nel 1985. Dopo essersi occupata per anni di programmi sportivi, nel 2000 le viene affidata *La prova del Cuoco*, programma che condurrà per 18 anni

VICTOR JUHASZ

Nato a Newark, New Jersey, si è laureato alla Parsons School of Design di New York nel 1975. Collabora da decenni con *The New York Times, The Wall Street Journal, The Rolling Stone*. È specializzato in caricature e illustrazioni umoristiche

MERCOLEDI 20 NOVEMBRE 2019
ANNO 2 - NUMERO 10

Direttore responsabile
LUCIANO FONTANA

Vicedirettore vicario
BARBARA STEFANELLI

Vicedirettori
DANIELE MANCA
VENANZIO POSTIGLIONE
GIAMPAOLO TUCCI

Responsabile editoriale
ANGELA FRENDA

In redazione:
Isabella Fantigrossi (coordinamento)
Chiara Amati e Alessandra Dal Monte

Hanno collaborato:
Gabriele Principato, Martina Barbero, Tommaso Galli

Art Director: **BRUNO DELFINO**

Progetto: redazione grafica a cura di **MICHELE LOVISON**

RCS MEDIAGROUP S.P.A.
Sede legale: via A. Rizzoli, 8 - Milano

Registrazione Tribunale di Milano n. 242 del 4 ottobre 2018

© 2019 COPYRIGHT RCS MEDIAGROUP S.P.A.
Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questo prodotto può essere riprodotta con mezzi grafici, meccanici, elettronici o digitali. Ogni violazione sarà perseguita a norma di legge.

REDAZIONE E TIPOGRAFIA
Via Solferino, 28 - 20121 Milano
Tel. 02-62821

RCS MEDIAGROUP S.P.A. DIR. PUBBLICITA'
Via A. Rizzoli, 8 - 20132 Milano
Tel. 02-25841

Pubblicità:
Diletta Mozzon

Marketing:
Marco Quattrone e Marta Lagrasta

IL SOMMARIO

LE PROSSIME USCITE

Il calendario delle uscite di Cook, in edicola come allegato gratuito del *Corriere della Sera*

11 DICEMBRE

22 Gennaio
12 Febbraio
11 Marzo
8 Aprile
6 Maggio
17 Giugno
15 Luglio
16 Settembre
14 Ottobre
18 Novembre
9 Dicembre

L'INDICE DELLE RICETTE

Sapori regionali e casalinghi accanto ai piatti dei grandi chef
E in più i suggerimenti per una dieta che previene l'invecchiamento
Ecco tutte le pietanze presenti in questo numero, dagli antipasti ai dolci
insieme ai trucchi per provare a cimentarsi a casa

ANTIPASTI

PRIMI

SECONDI

PIATTI UNICI

PASSEPARTOUT

FOTO DI LAURA SPINELLI

MENU SALUTARE

DOLCI

BEVANDE

IL PERSONAGGIO

Il più giovane chef a conquistare le tre stelle Michelin nel mondo è anche il cuoco dal profilo più basso: «Il mio obiettivo non è il palcoscenico, ma imparare a cucinare come sa fare solo Pierangelini». E davanti all'alta marea che giorni fa ha colpito due dei suoi locali di Venezia: «Ci vorrà tempo per ricostruire ma bisogna reagire. Sempre»

MAX ALAJMO

1 Lo chef tristellato Massimiliano Alajmo
2 Una delle sale del ristorante «Le Calandre» di Rubano (Padova)

di **Angela Frenda**
foto di Pal Hansen, producer Tommaso Galli

«Vuol dire che da domani serviremo tanti affogati al caffè e organizzeremo corsi di sub nel locale». Non esiste un modo per rialzarsi. Ci si alza e basta. La differenza è che gli Alajmo sono abituati a farlo con il sorriso sulle labbra. Per questo Massimilano, 45enne chef del tristellato «Le Calandre», si lascia andare, nonostante tutto, a una battuta. Nonostante il suo «Gran Caffè Quadri», in piazza San Marco, sia stato pochi giorni fa colpito dall'alta marea che ha invaso Venezia come non avveniva da oltre 30 anni e impedendo così l'accesso anche al »Quadri», al piano superiore. Danneggiate molte delle bellissime cose che pure avevamo fotografato in questo servizio. Per realizzarlo siamo arrivati la sera in una Venezia addormentata dalle luci. Capendo che cenare di notte al primo piano di questo locale storico ti sospende in uno spazio temporale unico, mentre intorno gli animali

1

TRE COSE DA SAPERE

1

Nato a Padova nel 1974, Massimiliano Alajmo, insieme al fratello Raffaele e alla sorella Laura, rappresenta la terza generazione di una famiglia di ristoratori

2

Nel 2002, a 28 anni, conquista il massimo riconoscimento della Michelin al ristorante «Le Calandre» di Rubano (Pd). È il più giovane cuoco ad aver ottenuto tre stelle

3

Massimiliano e il fratello gestiscono oggi 11 locali sparsi per il mondo. Dalla bottega del pane al caffè storico, passando per il bistrot, parigino hanno tutti format diversi

Questi eventi fanno capire che diamo per scontato tutto e non apprezziamo ciò che abbiamo

(impagliati) fortissimamente voluti da Philip Starck ti guardano come testimoni silenziosi di un passato che racconta tradizione, passione, amore. Tutto questo ci vorrà un po' a ricostruirlo, ma gli Alajmo sono persone che sanno cosa sia la fatica. «Questi episodi — racconta Massimiliano — ti fanno anche capire quanto diamo per scontato tutto. Noi il grosso danno lo abbiamo avuto al piano terra, dove pure avevamo fatto fare una vasca per il contenimento dell'acqua che tiene fino a 155 centimetri. L'altro giorno ovviamente è tracimata, arrivando a 183 e dando vita alle immagini incredibili che hanno fatto il giro del mondo. Il piano cottura era completamente sommerso. Altro che fluidità (con riferimento al titolo di un suo libro, *ndr*). Fortunatamente nel nostro caso nessuna persona si è fatta male, solo tanto spavento. E questa è la cosa più importante in assoluto. Le attrezzature si sistemano, le persone no. Certo, ci sono i giorni di chiusura che dobbiamo affrontare ma dobbiamo reagire e andare avanti». Gente concreta, gli Alajmo. Basta entrare alle prime luci dell'alba a «Il Calandrino», il bar pasticceria che si affaccia sulla statale di Sarmeola di Rubano, in provincia di Padova, dove si trova anche «Le Calandre». Al banco del caffè c'è la sorella di Massimiliano e Raffaele, Laura. A lei il compito di proporre eccellenze come i croissant glassati, in alcuni casi creati tempo fa da sua mamma Rita Chimetto, che ha fondato col marito il ristorante vincendo nel 1992 la prima stella Michelin. La pietra iniziale sulla quale è stato costruito poi il Gruppo che conta il «Caffè Stern» a Parigi e in Italia tre ristoranti a Venezia e quattro in provincia di Padova. Ma il «Sistema Alajmo» è fatto da una famiglia unita. E da un rapporto viscerale e di continuo scambio tra due fratelli, Raffaele e Massimiliano, Raf e Max. Due genialità diverse e complementari. Ma anche

IL PERSONAGGIO

3

4

CAPPUCCINO DI SEPPIE AL NERO E ALGA BLEU

INGREDIENTI

Per le seppie: **300 g** di seppie , **150 g** di brodo vegetale, **30 g** di vino bianco, **20 g** di cipolla bianca, **20 g** olio evo, **¼ spicchio** di aglio, **½ foglia** di alloro, **1 pizzico** di sale, **q.b.** nero di seppia. Per la crema: **450 g** di patate, **100 g** di panna, **95 g** di latte, **60 g** di brodo vegetale, **20 g** olio evo, **6 g** di sale, **3 g** d'erba cipollina, **1,5 g** di salsa di soia, **q.b.** alga spirulina bleu

PREPARAZIONE

Iniziate dalle seppie. Lasciate sudare la cipolla e l'aglio nell'olio, unite le seppie pulite e tagliate a cubetti. Rosolatele appena e sfumate il tutto con il vino bianco. Aggiungete quindi il nero di seppia e il brodo vegetale bollente poco alla volta. Incoperchiate e cuocete lentamente fino a che le seppie non saranno diventate tenere. Per la crema, versate le patate in una pentola colma di acqua fredda e lessatele senza sale. Frullatele al termo-mix a 60°C unendo il latte, la panna, la soia e il sale. Versate nel mentre a filo l'olio ed emulsionate con il brodo bollente. Travasate la crema in una terrina calda, unite l'erba cipollina tagliata a julienne e mescolatela delicatamente. Per l'impiattamento, ponete in una ciotola un cucchiaio di seppie al nero e ricopritele con la crema di patate variegata con l'alga spirulina bleu diluita in acqua e con il sugo di nero di seppia. Terminate guarnendo la superficie di ogni piatto con alcune gocce di olio e un cucchiaino di erba cipollina tagliata a julienne. (*t. gal.*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

5

6

3 I fratelli Massimiliano e Raffaele Alajmo **4** Cappuccino di seppie al nero e alga bleu **5** La brigata **6** Dettagli della sala **7** La libreria

7

complesse. «Sa — confessa il papà Erminio un pomeriggio davanti a un caffè — io sto sempre qui intorno per fare in modo che i due geniacci vadano d'accordo». Il primo, maître des lieux di Alajmo e Ceo. Il secondo, mente creativa e volto dell'azienda. Ad unirli, guardando bene, lo stesso modo di sorridere, che per un istante li fa quasi tornare bambini. Tra loro c'è una divisione dei ruoli molto netta. Così, finito lo shooting fotografico, Raffaele scompare. Ed è Massimiliano, dopo aver indossato il grembiule, a prendersi la scena. Con la terza stella nel 2002 è diventato il più giovane cuoco della storia a ottenere questo riconoscimento. Ha un aspetto altero. Che non coincide con la sua personalità: giocosa, istrionica, curiosa. Sposato con Mariapia, calabrese, hanno tre figlie: Adele (14), Mariarita (10) e Giorgia (7). Grande sportivo («ho iniziato per salvarmi dal mal di schiena»), è un uomo assetato di conoscenza. E di creatività. «Ho iniziato a cucinare a 5 anni per gioco, per indagare su me stesso». E da allora continua a giocare. «Sono disinteressato ai punteggi. Il mio obiettivo è la padella, non il palcoscenico». La sua cucina aspira a raccontare desideri, come i disegni dei bambini. «Sono a caccia di sensazioni lattico-tattili, quelle che ci venivano date dal seno materno». Per Massimiliano la cucina ha anche una componente quasi magica, che lui insegue con pacatezza: «Diciamo che mi piace rallentare e lasciarmi andare al flusso dei miei pensieri. Viviamo un'epoca in cui manca il silenzio, la condivisione. Siamo circondati da competizione a tutti i livelli. E da tanta autoreferenzialità. Per molti cuochi conta più il palcoscenico che la tavola, oramai. Il mestiere ha ceduto alla professione e questo lo ha fatto precipitare verso un livello di minore dignità. Io, ad esempio, mi trovo a disagio in certe situazioni. Lo dico sempre anche alle mie

IL PERSONAGGIO

INGREDIENTI

Per il gelato: **12 g** di tuorlo, **50 g** di zucchero invertito, **100 g** di panna, **90 g** di pasta di nocciole, **600 g** di latte, **30 g** di latte in polvere, **110 g** di zucchero, **22 g** di destrosio, **5,5 g** di carruba in polvere, **1,5 g** di guar in polvere, **q.b.** sale. Cialda: **10 g** di succo di arancia, **4 g** di farina, **2 g** di cacao, **10 g** di zucchero a velo, **10 g** di zucchero di canna, **10 g** di burro. Nocciole: **80 g** di granella di nocciole, **150 g** di sciroppo baumè. Croccante: **6 g** di gianduia, **3 g** di cioccolato fondente, **15 g** di pralinato nocciola, **4 g** di granella nocciola. Spuma: **250 ml** di panna, **110 g** di cioccolato al latte, **60 g** di cioccolato fondente

PREPARAZIONE

Per il gelato, scaldate a 40°C i liquidi con tuorlo e zucchero. Aggiungete mescolando con una frusta il latte in polvere e portate a 60°C. Dopodiché unite il mix di polveri e cuocete a 82°C. Lasciate riposare il tutto una notte in frigo. Aggiungete la pasta di nocciola e mantecate. Miscelate gli ingredienti secchi della cialda, versate poi il succo e il burro sciolto. Fate riposare in frigo. Stendete uno strato sottile su un tappetino di silicone e cuocete a 180°C per 6 minuti circa. Scaldate a 114°C lo sciroppo per le nocciole, aggiungete la granella fredda e sabbiatela. Per il croccante, fondete i 2 cioccolati, unite il pralinato e la granella. Stendetela tra due fogli di carta da forno. Per la spuma: bollite la panna, versatela sul cioccolato tritato ed emulsionate. Mettete in sifone a 60°C con carica per crema. Servite il gelato con cialda, nocciole e croccante. Versate una tazzina di caffè e coprite con la spuma. Guarnite con sale integrale e pepe nero di Sarawak. (*t. gal.*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

12

figlie: non si va a scuola per prendere 10, si va per impegnarsi». Già, però qualcuno potrebbe obiettare che è facile parlare così visto che ha già 3 stelle ed è anche nella classifica dei World's 50 Best. «Guardi, per me è importante che il cliente esca sempre con un sorriso da qui… Poi, certo, siamo aziende, e come tali dobbiamo anche essere conosciute. Ma non è che per raggiungere il 10 devo vestirmi o parlare in un certo modo. Il ristorante deve rispecchiare il tuo pensiero. Deve essere autentico. Noi abbiamo una clientela molto attenta. Il segreto? Mantenere sempre un profilo basso. È un po' come quando hai il primo appuntamento con una donna: il profilo basso ti consente di conquistarla lentamente». Che tipo di gastronomia è quella de «Le Calandre»? «Il mio punto fermo è cucinare rispettando la materia prima, che è già perfetta così com'è. Non ha bisogno di elementi di sintesi. E poi è fondamentale stringere alleanze con

Nelle cucine c'è troppa violenza sui ragazzi Li abbraccio per aiutarli a superare i traumi

8

9

TAGLIOLINI AL FUMO CON BURRO, SPECK E UOVO

INGREDIENTI

Per i tagliolini: 250 g di semola di grano duro, 60 g di uova, 50 g d'acqua, 160 g di brodo di gallina affumicato, 80 g di burro, 25 g di pancetta affumicata, 25 g di speck, 10 g di erba cipollina, 10 g di prezzemolo, 40 g di parmigiano reggiano, 4 steli di erba cipollina, 1 acciuga del Cantabrico, q.b. pepe nero. Sfoglie: 150 g di tuorlo d'uovo sodo, 1 pizzico di sale. Gelatina: 100 g di brodo di gallina affumicato, 1 pizzico di sale, 1 g di salsa di soia, 1 g di gelificante vegetale in polvere

PREPARAZIONE

Mescolate semola e acqua. Unite le uova per ottenere un impasto liscio. Fate riposare per 30 minuti. Create sfoglie sottili 3 mm e formate i tagliolini. Affumicateli a freddo per 20 minuti con legno di faggio. In un tegame, sciogliete il burro e versate il brodo. Unite la pancetta, lo speck a listarelle e gli aromi. Per le sfoglie, riducete a tocchetti il tuorlo d'uovo, aggiungete il sale e fatelo seccare in forno a 62°C per 8 ore. Affumicatelo a freddo e passatelo alla raffinatrice per ottenere sfoglie sottili. Per la gelatina scaldate il brodo con sale e salsa di soia. Unite il gelificante, cuocete appena e versatelo negli stampini. Cuocete i tagliolini, passateli nel sugo con il parmigiano. Impiattateli con pezzetti d'acciuga, erba cipollina, gelatina e sfoglie. (*t. gal.*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

10

11

8 Gli Alajmo: i genitori Rita Chimetto ed Erminio con Laura, Massimiliano e Raffaele **9** Un momento di preparazione della sala **10** Tagliolini al fumo **11** Gli aromi per finire i piatti **12** Il dessert

produttori, contadini, allevatori». Come si definirebbe? «Un antichef. So camminare con i piedi per terra. E di pressioni qui ne arrivano eccome. La sfida è rimanere sé stessi. E non è facile fare certi numeri a pranzo e cena... Ma da noi le persone ritornano. Perché è un cibo che accoglie. E poi abbiamo un'atmosfera che piace». Lei sembra felice, che obiettivi si dà? «Imparare a cucinare». Non crede di essere un po' troppo modesto? «Guardi che io sono serio. Lei l'ha mai visto Fulvio Pierangelini ai fornelli? Io lo definisco un raviolo: dentro ha una magia unica. Quando tocca il cibo lui ci parla, come nessuno sa fare. Ecco, se mi chiede quale sia il mio obiettivo, io le rispondo: imparare a cucinare come lui». Altri colleghi che stima? «Tanti: Aimo, Corrado Assenza, Niko Romito, Enrico Bartolini, Paolo Lopriore». Il piatto preferito? «Ah, potrei risponderle pane e olio. E non scherzo». La cosa che non perdona? «Il tradimento e la falsità. Lì chiudo per sempre». Cosa ne pensa delle donne in cucina? «Sono straordinarie. Stiamo per aprire il 20 dicembre, al Royal Mansour di Marrakech, il nostro nuovo ristorante, "Sesamo". E lo guiderà una donna, Vania Ghedini. Una bella sfida. Ho utilizzato un agronomo italiano per riuscire a coltivare lì pomodori italiani e altri prodotti come il cavolo toscano e i broccoli romaneschi». Stiamo per salutarci, si alza e si aggiusta il fiocco del grembiule. «Comunque, se devo proprio scegliere, quello che odio di più in questo momento è l'aggressività. E secondo me nelle cucine stellate ce n'è troppa. A volte arrivano da me ragazzi che sono traumatizzati da esperienze passate. Io allora comincio a parlare con loro, passare la spugna con loro, dialogare con loro. E poi sa cosa faccio? Li abbraccio. Vale più di mille parole». Mi saluta. E abbraccia anche me.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

STREUSEL DAPPERTUTTO

Sono le briciole di pasta cucinate con gli ingredienti della frolla. Le variazioni, però, possono essere infinite: persino salate, perfette sulle vellutate. E non servirà il mattarello, solo un piano e le mani dei vostri bambini per giocare insieme

di **Alessandra Avallone**
illustrazione di Felicita Sala

INGREDIENTI

3 mele renette grandi, **mezzo** limone, cannella in polvere, **200 g** di mirtilli rossi surgelati (o **60 g** secchi), **4 cucchiai** di gelatina di mele cotogne, **1 cucchiaino** di maizena, **250 g** di farina + **2 cucchiai**, **¾ di tazza** di zucchero di canna chiaro + **2 cucchiai** per le mele, **1 cucchiaino** di lievito per dolci, **160 g** di burro, **4 cucchiai** di yogurt greco, **2 cucchiai** di zucchero di canna ambrato, **una manciata** di gherigli tritati di noce, sale

Le briciole di pasta trasformano molti dolci semplici in qualcosa di più interessante, anche una semplice crostata di frutta, una mela al forno, dei biscotti di frolla e marmellata. Se volete fare un dolce insieme ai bambini, sceglietene uno con gli streusel. Bastano il piano di lavoro, la teglia e le mani dei vostri bambini per giocare e divertirsi. Gli streusel sono briciole di pasta preparata con gli stessi ingredienti di una frolla — burro, zucchero, farina e uova — ma con infinite mutazioni possibili. Potete variare la farina, utilizzandola integrale, ai cereali, di farro, anche di segale se vi piace una crosta saporita. Per preparare un dolce veg utilizzate l'olio di cocco, di soia o il burro di cacao. Se non volete le uova, sostituitele con 2 cucchiai di farina di semi di lino sciolta in 2-3 di acqua. La mutazione più estrema però riguarda il sale: ce ne vuole sempre un pizzico nei dolci, ma può anche sostituire completamente lo zucchero per ottenere uno streusel salato. Immaginate di preparare una bella teglia di briciole salate, aromatizzate alle erbe, alla frutta secca o alle spezie. Le potrete distribuire dappertutto: sopra una vellutata, sull'insalata, su un formaggio fresco, un pesce grigliato o anche su degli sformatini di verdure. Tornando alle origini, ovvero il dolce, avete presente quando la frolla si rompe e si crepa mentre la stendete? Ecco, non impastate gli ingredienti fino in fondo, ma fatene delle briciole, ne cospargete la teglia imburrata e le schiacciate con il palmo della mano (i bambini si divertiranno), poi mettete la frutta o la marmellata e sopra ancora streusel a coprire il ripieno, ma non completamente. Più semplice di una pie, ma con tutti gli elementi a posto.

PREPARAZIONE

Tagliate le mele a dadini e cuocetele 5 minuti in padella con una noce di burro e 2 cucchiai di zucchero. Quando iniziano a caramellare unite i mirtilli scongelati, cuocete 3 minuti, cospargete di cannella e maizena, mescolate e togliete dal fuoco. Unite in una ciotola zucchero di canna, farina, lievito, burro a dadini e lavorate con la punta delle dita fino a ottenere grosse briciole. Sbattete l'uovo con una presa di sale e incorporatelo agli altri ingredienti senza formare un impasto legato. Mettetene da parte 1/3. Versate le grosse briciole in una teglia a cerniera di 22-24 cm di diametro rivestita di carta. Premete con le mani per far aderire irregolarmente a fondo e pareti. Raffreddate in frigo 15 minuti. Aggiungete alle briciole rimaste yogurt, noci e cannella, mescolando con la forchetta. Spennellate la base del dolce con la gelatina di cotogne, coprite con mele e mirtilli. Con le mani infarinate distribuite le briciole rimaste sulla frutta. Cuocete in forno a 180°C per 1 ora, a metà cottura cospargete con lo zucchero di canna ambrato. Raffreddate completamente prima di sformare la torta e affettarla.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

8 PERSONE

100 MINUTI

DISPENSA

di **Martina Barbero**

POLENTA DI MONTAGNA

Antica e genuina, la Farina Gialla di Storo viene prodotta a partire dal granoturco autoctono della Valle del Chiese, in provincia di Trento. Ottima per preparare polente di montagna

COTOGNA

Una varietà di mela autunnale che solitamente non viene consumata cruda. Si usa per la cotognata, un dolce gelatinoso e sodo preparato cuocendo a lungo il frutto

GREZZO

Il nuovo cioccolato grezzo Leone con vaniglia messicana e zucchero di canna integrale ha una particolarità: la consistenza granulosa perché il cacao viene macinato a pietra

CONDIMENTI LIGHT

Per rendere più leggere preparazioni dolci e salate. Vallé Omega 3, naturalmente ricco di «grassi buoni», è il condimento spalmabile che può essere sostituito alle ricette tradizionali

IL MENU DI ANTONELLA CLERICI

 PER CELIACI F FACILE LIGHT VEGETARIANA TRADIZIONALE PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA

TUTTO IL MIO MONDO IN CUCINA

RISOTTO GIALLO E ACETO BALSAMICO

Dalla nonna materna Anita famosa per gli arrosti nei vassoi di porcellana a quella paterna che le ha trasmesso la passione per i primi. E le ha dato l'idea de *La prova del cuoco*: «Se esiste un karma, certamente sono una predestinata», scrive la conduttrice Che qui racconta le sue storie familiari, i ricordi di bambina e i giorni con la figlia Maelle. Tutto ambientato tra i fornelli: «Ed è proprio lì dove voglio essere»

Nella «casa-ranch» di Antonella Clerici in Piemonte ci sono anche alcuni esemplari di mucche ***highlander***. Sotto, la conduttrice in una pausa insieme ad Argo

INGREDIENTI

½ cipolla, **320 g** di riso carnaroli o arborio, **q.b.** vino bianco secco, **1 l** circa di brodo di carne, **1 bustina** di zafferano (oppure un pizzico di zafferano in pistilli), **60 g** di grana, **q.b.** aceto balsamico, **q.b.** burro, **q.b.** olio extravergine d'oliva, **q.b.** sale

Tritate la cipolla finemente e fatela appassire a fuoco dolce in una casseruola dal fondo spesso con due cucchiai di olio e una noce di burro. Aggiungete il riso e, mescolando, fate insaporire per uno o due minuti fino a che la cipolla non inizierà a diventare trasparente. Sfumate, quindi, con una spruzzata di vino e lasciate evaporare completamente. Aggiungete il brodo bollente fino a coprire il riso. Portate a cottura unendo poco alla volta altro brodo man mano che il riso lo avrà assorbito. Continuate a mescolare. Quando mancano pochi minuti alla fine della cottura stemperate lo zafferano in poco brodo, mi raccomando sempre caldo, e unitelo al risotto (se usate i pistilli fate questa operazione prima di iniziare, spezzettando i pistilli). Terminate la cottura lasciando il riso leggermente al dente: basta seguire le indicazioni riportate in etichetta e togliere un minuto. Aggiungete una noce di burro a pezzetti, il grana grattugiato e mescolate per rendere cremoso il composto. Servite completando, direttamente sui piatti, con gocce di aceto balsamico. Se volete un sapore più intenso, restringete l'aceto balsamico. (*t. gal.*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

4 PERSONE

35 MINUTI

di **Antonella Clerici**
foto di Stefania Giorgi, food styling Livia Sala, styling Sara Farina, producer Tommaso Galli

Se esiste un karma, certamente sono una predestinata. Il mio mondo, da che ho memoria, ruota intorno alle tante cucine della mia vita, fulcro imprescindibile dei ricordi.
La cucina della grande casa di Legnano di mia nonna materna, Anita, stava tra il salone e il tinello. E aveva un piccolo terrazzo affacciato su un romantico roseto nel retro della casa. Allora Legnano era in campagna e la casa era circondata da un bel giardino all'inglese. La cucina, enorme, di quasi 30 metri quadrati, si trovava al piano di sopra. La ricordo sempre inondata di luce, con al centro un grande tavolo da lavoro. Mia mamma si era sposata giovane, ecco perché mi portava molto spesso dalla nonna Anita. Era una donna molto bella, con gli occhi azzurri e i capelli rossi. Fin quando la nonna non morì — lei aveva 55 anni, io 6 —, mia mamma mi faceva sedere su quel tavolo e io lì osservavo cosa succedeva in cucina. Arrosti domenicali, polli con patate fritte in grandi vassoi di porcellana bianchi, poi la corsa a suon di forchette per accaparrarsi alette e cosce, lasciando in genere a mio papà la stopposa parte bianca. Oggi ho ancora nel cuore quei profumi. Sopra il colorificio di famiglia, tra barattoli di vernice e carte da parati, c'era invece la casa dei nonni paterni. La cucina affacciava su un davanzale colorato da gerani e piante grasse. La nonna Rina era la regina dei risotti e devo proprio a lei una fortuna della mia vita e una predilezione. Tutti i giorni Rina si chiedeva: e oggi che cosa cucino a pranzo? Pensando e ripensando a lei e all'importanza che ha il mezzogiorno nelle case degli italiani, mi è venuto in mente di fare La prova del cuoco. Perché in fondo, ne sono convinta, le migliori idee televisive (e, se ci pensate, anche i più grandi conduttori) nascono in provincia. La tv trae la sua forza dalle persone comuni e fuori dalle grandi città si hanno più stimoli legati al vivere

Tutti i giorni Rina si chiedeva: e oggi cosa cucino? Ho capito così l'importanza del pranzo

BOCCONCINI DI POLLO CON ZENZERO E CURRY

INGREDIENTI

550 g di petto di pollo, **300 g** di riso basmati, **200 ml** di latte, **q.b.** zenzero, **q.b.** olio evo d'oliva, **q.b.** farina 0, **q.b.** curry, **q.b.** sale

Per la preparazione di questo piatto è consigliato l'utilizzo del wok, l'unico utensile in cucina che vi permette di cuocere gli ingredienti ad alte temperature. Scaldate nella pentola il burro con un filo d'olio, per fare in modo che il burro non raggiunga velocemente il suo punto di fumo. Poi fate rosolare i bocconcini di petto di pollo leggermente infarinati, girandoli solo una volta per farli caramellare bene. A parte, mescolate il latte con il curry. Quando il pollo è ben rosolato su tutti i lati, bagnatelo con la salsa al curry e fate cuocere fino a che quest'ultima non si è rappresa, ci vorrà all'incirca una decina di minuti, mescolando di tanto in tanto. Per la cottura del riso mettetelo in una pentola, copritelo con il doppio dell'acqua (utilizzare 600 ml di acqua per 300 gr di riso) e fate cuocere fino a che non si è completamente assorbita. Infine, impiattate il pollo sul riso. L'alternativa è quella di mettere il riso in una forma da ciambellone, per poi rovesciarlo con attenzione in un piatto, farcire il buco al centro dell'anello con i bocconcini al curry e servire il tutto con una grattata di zenzero. (*t. gal.*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

F

L

6 PERSONE

25 MINUTI

VITEL TONNÉ (CON IL SEGRETO)

INGREDIENTI

1 grossa carota, **1** costa di sedano, **1** cipolla, **800 g** di magatello di vitello, **250 g** di maionese, **100 g** di tonno sott'olio di ottima qualità, **un cucchiaio** di capperi sotto sale, **2** filetti di acciuga sotto sale, **1** limone, sale

In una casseruola dal fondo spesso e dai bordi alti, portate a bollore abbondante acqua. Aggiungete la carota, il sedano, la cipolla e una presa di sale grosso. Fate bollire per venti minuti e immergete la carne, possibilmente legata in modo che mantenga la forma. Lasciate cuocere per quaranta minuti, scolate il vitello e lasciatelo raffreddare completamente, avvolto in un foglio di alluminio. Questo è un passaggio fondamentale per permettere alla carne di rilassarsi e facilitarvi così nel taglio che, per questo tipo di ricetta, dev'essere molto preciso. Nel frattempo frullate la maionese col tonno sgocciolato, le acciughe e i capperi dissalati e sminuzzati grossolanamente, la carota del brodo di cottura e succo di limone a piacere, fino a ottenere una salsa granulosa. La carota, che solitamente non viene aggiunta alla salsa tonnata, è un ingrediente importante: permette di smorzare l'acidità della salsa. Regolate la densità aggiungendo, se necessario, poco brodo freddo e regolate anche il sale. Affettate sottilmente il magatello e disponetelo a strati in un piatto, alternandolo con la salsa tonnata. Servitelo con qualche spicchio di limone. (*t. gal.*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

6 PERSONE

40 MINUTI

Il risotto giallo lo preparo con tanto zafferano, tanto burro e tanto parmigiano

quotidiano. Quando vivevo a Roma andavo sempre al mercato: troppa distanza dal mondo reale non aiuta a capire cosa può funzionare. La seconda cosa che ho imparato da nonna Rina, invece, è la passione per i risotti. Ne cucino di tutti i tipi. Quello giallo, però, è tuttora il mio piatto del conforto: c'era dopo l'operazione di appendicite, tutte le volte che guarivo da una brutta influenza, per ogni coccola a seguito di un brutto voto o una delusione d'amore adolescenziale. Più avanti, il risotto alla milanese è stato il mio portafortuna prima di trasmissioni importanti. Io lo faccio con tanto zafferano, tanto burro e tanto parmigiano, ben mantecato e cremosissimo. Sposo la teoria per cui il risotto vada mescolato in continuazione. Un po' mescolo io, un po' mescoli tu. Si sta in cucina, si beve un bicchiere di vino e anche così, davanti a una pentola per un risotto, può nascere l'intimità. A pranzo, quando il sabato sera presentavo un grande show, mi rilassava prepararlo nella mia cucina romana. Una stanza con tanta luce, proprio al centro del mio salone senza porte: un'isola, ancora una volta, perno del mio mondo. Anche noi vivevamo lì, vicino al colorificio di famiglia. E in casa avevamo, come in tanti appartamenti di una volta, il doppio ingresso, quello sul salone

Va mescolato sempre: un po' lo faccio io, un po' tu È in cucina che nasce l'intimità

IL MENU DI ANTONELLA CLERICI

ARROSTO ALLO SPECK E RADICCHIO ALLA SENAPE

INGREDIENTI

1 kg di arrosto di vitello (noce), **800 g** di radicchio di Treviso, **100 g** di speck, **2** scalogni, **½ bicchiere** di vino rosso, **6** cime di broccoli, **q.b.** farina, **1 bicchiere** di brodo, **q.b.** salvia e timo, **1 cucchiaino** di senape, **q.b.** olio extravergine, **q.b.** sale e pepe

Tagliate lo speck a listarelle, aiutandovi con un coltello molto affilato, a uno spessore di pochi millimetri. Fate sull'arrosto delle piccole incisioni e, con uno stecchino, inserite in ognuna un pezzetto di speck. Salate e infarinate l'arrosto, poi rosolatelo in tre cucchiai d'olio extravergine d'oliva. Quando tutti i lati saranno ben sigillati, bagnate con il brodo bollente, aggiungete salvia e timo, coprite e cuocete per circa un'ora e mezza a fuoco basso. Controllate di tanto in tanto che il fondo dell'arrosto non si sia asciugato troppo. Nel caso versate un altro po' di brodo sempre ben caldo. A questo punto, solcate l'arrosto, avvolgetelo nell'alluminio e lasciatelo riposare per almeno mezz'ora. Eliminate le erbe dal fondo di cottura, unite la senape e, se serve, lasciate restringere a fuoco medio e tenete da parte. In un'altra casseruola stufate il radicchio per altri cinque minuti con 3 cucchiai d'olio e gli scalogni tritati. Versate il vino, la senape, sale e pepe e cuocete per dieci minuti. Servite l'arrosto con l'intingolo di cottura, il radicchio e qualche cima di broccolo prima sbollentata e poi spadellata velocemente. (*t. gal.*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

6 PERSONE

45 MINUTI

CIAMBELLONE DI CASA

INGREDIENTI

230 g di zucchero semolato, **250 g** di farina 00, **3** uova, **130 g** di olio di mais, **80 g** di acqua, **50 g** di rum, **1 bustina** di lievito per dolci, **50 g** di gocce di cioccolato, **2 cucchiai** di granella di zucchero, **q.b.** burro

Si tratta di una ricetta molto semplice che segue però delle regole ben precise. Il segreto è setacciare tutti gli ingredienti secchi e montare con molta attenzione le uova. Partite proprio da questo: mettete le uova intere e lo zucchero in un robot da cucina dotato di un gancio a frusta. Lavoratele fino a farle diventare bianche e spumose, aggiungete l'olio di mais, l'acqua, il rum e continuate a lavorare il composto. Potete farlo senza paura che impazzisca: senza il burro, sostituito dall'olio, non c'è pericolo. Quando avrete raggiunto una consistenza ancora più aereata, aggiungete la farina setacciata insieme al lievito, anche più di una volta, continuando a montare il composto con la frusta. A parte, imburrate e infarinate uno stampo a ciambella e versateci dentro il composto. Risulterà piuttosto liquido: non aggiungete altra farina (deve essere così). Disponete sulla superficie del dolce le gocce di cioccolato e la granella di zucchero. Infornate a 180°C per circa 45 minuti. Per controllare la cottura utilizzate uno stecchino di legno: se uno volta infilzato esce asciutto, significa che il dolce è pronto. Servitelo tiepido. (*t. gal.*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

4 PERSONE

55 MINUTI

Nella mia prima casa di Milano, 40 metri quadrati, circa la metà erano per la cucina

per gli ospiti e quello di servizio per tutti i giorni. Io usavo sempre questo: così entravo e finivo subito in cucina. Sul tavolo che c'era lì, fin da quando sono bambina, ho sempre fatto tutto. Qui ho fatto i compiti con la mia compagna Gianna, ho studiato, praticamente mi sono laureata in cucina. Ho condiviso con mia madre tante confidenze, ho pianto e brindato con gli amici. Per me la cucina è il centro della casa. È il luogo dell'amore, del prendersi cura della famiglia, del ritrovarsi. Nella mia prima casa di Milano, di 40 metri quadri, 20 erano di cucina. E quella di oggi, nel bosco ad Arquata Scrivia, non a caso l'ho voluta solare e luminosa, proprio come quella delle mie nonne. Qui mi piace stare ai fornelli con Maelle, che ha 10 anni ma è già alta come me. Ha sempre visto la mamma cucinare in televisione, perciò ha imparato presto. Si sa preparare la pasta da sola, cucina i dorayaki per colazione. Spesso torno a casa e la trovo che fa da mangiare assieme ai figli di Vittorio che vengono qui nel fine settimana. Ogni tanto, invece, con Maelle imbastiamo la «serata toast». Un momento di disimpegno che era tradizione seguire anche con mia mamma. Mia figlia li prepara con il prosciutto crudo, sempre un po' creativi. Io vado matta per quelli con i carciofini. Mi piace, poi, preparare il vitello

E quella di oggi, ad Arquata Scrivia, l'ho fatta grande e luminosa come una volta

UNCORK EXTRAORDINARY

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG

Connect with us

Santa Margherita Wines

santamargheritawines

www.santamargherita.com

Find out more

HANGAR DESIGN GROUP

DORAYAKI ALLA MAELLE

INGREDIENTI

2 uova, **50 g** di zucchero, **1 cucchiaio** di miele, **100 g** di farina 00, **½ cucchiaino** di lievito per dolci, **2 cucchiai** di latte, **q.b.** olio di semi per la padella, **q.b.** confettura o crema spalmabile alla nocciola

Occupatevi per prima della pastella. Mettete in una terrina le uova, lo zucchero e il miele e sbattete con le fruste elettriche per amalgamare bene tutti gli ingredienti. Aggiungete quindi gli ingredienti secchi. Setacciate la farina insieme al lievito e unite al composto, sempre utilizzando la frusta per evitare che si formino dei grumi. Versate in ultimo il latte a temperatura ambiente. Dovrete ottenere una pastella liscia, ma non troppo liquida. Se volete prepararla in anticipo, mescolate insieme tutti gli ingredienti tranne il lievito, che unirete un attimo prima della cottura, e conservatela in frigorifero. Ungete una padellina antiaderente con qualche goccia di olio di semi e passatela con la carta da cucina per eliminare l'eccesso. Versate un mestolino di pastella e cuocete a fuoco medio-basso finché sulla superficie non appariranno dei buchini. Voltate il dorayaki e cuocete ancora brevemente l'altro lato. Terminate in questo modo tutta la pastella, mestolo dopo mestolo. Una volta freddi, farcite le frittelle a due a due con la confettura che preferite o la crema alla nocciola e servite. Si conservano in frigorifero. (*t. gal.*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

F

T

6 PERSONE

25 MINUTI

TIRAMISÙ AI DUE CIOCCOLATI

INGREDIENTI

250 g di mascarpone, **80 g** di zucchero, **3** tuorli + **3** albumi, **8** biscotti secchi, **60 g** di cioccolato al latte, **60 g** di cioccolato fondente, **200 ml** di latte, **1 tazzina** di caffè, **q.b.** cacao amaro in polvere

Sciogliete i cioccolati in due pentolini separati con 100 ml di latte ciascuno. Fate attenzione a non bruciare il cioccolato e una volta che avrete ottenuto una fonduta lucida e liscia, lasciatela raffreddare. Nel frattempo, sbattete i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Unite il mascarpone, mescolando delicatamente dall'alto verso il basso per non smontare il composto, e dividete la crema in due parti: nella prima incorporate il cioccolato al latte e nell'altra quello fondente. Montate a neve gli albumi insieme a un pizzico di sale e aggiungeteli delicatamente alle due creme, sempre mescolando con una spatola dall'alto verso il basso. Sbriciolate i biscotti e mescolateli con il caffè fino a fargliel o assorbire del tutto. Versate sul fondo dei bicchieri un cucchiaio di biscotti, coprite con un po' di mascarpone al cioccolato fondente, stendete un altro strato di biscotti imbevuti e poi del mascarpone al cioccolato al latte. Continuate fino a riempire i bicchieri fino all'orlo. Completate, in ultimo, con il cacao amaro. Fate raffreddare in frigorifero per alcune ore e poi servite subito. (*t. gal.*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

F

4 PERSONE

20 MINUTI

In televisione ho cucinato una decina di piatti al giorno per 200 puntate all'anno in 18 anni

tonnato con il segreto della carota, il tiramisù con mia sorella (è l'unico dolce che le riesce bene) o i bocconcini di pollo allo zenzero con la salsa di soia. Nel tempo ho imparato a fare tanto. Basti pensare che, durante i 18 anni de La prova del cuoco, ho cucinato una decina di piatti al giorno per 200 puntate all'anno. Un numero enorme di ricette che ho visto portare in tavola. Anna Moroni, poi, mi ha insegnato moltissimo. Faceva soprattutto piatti tradizionali, aveva idee perfette per tutti i giorni e, cosa che più conta, non sbagliava mai. Così nel tempo ho imparato a scegliere le materie prime, a fare i ciambelloni, i biscotti e il pane con le farine meno lavorate possibile. Oggi, poi, usiamo la verdura del nostro orto e le uova dalle nostre galline. Ho il privilegio di vivere nella natura e di cucinare attorniata dalla calma del verde. Alla fine, il mio mondo è molto piccolo. Per essere davvero felice mi bastano una cucina, ingredienti semplici, genuini e persone alle quali voglio bene da riunire intorno al tavolo. Rigorosamente vicino ai fornelli. Adoro mangiare in cucina. Il salone è per le chiacchiere e la tv. La cucina, invece, è per chi amiamo profondamente. È l'intimità del cuore. Ed è proprio lì dove voglio essere.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per essere felice mi bastano ingredienti genuini e persone alle quali voler bene

IL VINO TEATRO VERO DELLA VITA

La bevanda di Dioniso ci mostra come l'esistenza umana sia un palcoscenico in cui tutto è possibile. E in cui gli «assolutamente opposti» si danno appuntamento: il bene e il male, l'essere e il nulla, il vero e il falso. Ogni definizione, allora, non può che essere negata. Per abbandonarsi alla meraviglia dell'incomprensibile

di **Massimo Donà**, illustrazione di Andrea Ucini

CHI È

Nato a Venezia nel 1957, Massimo Donà è professore ordinario di Filosofia teoretica all'Università San Raffaele di Milano. Tra i tanti saggi e scritti, ha pubblicato nel 2003 *Filosofia del vino* (Bompiani) e nel 2011, con Luca Maroni, *Il vino e il mondo intorno. Dialoghi all'ombra della vite* (Aliberti). Negli anni Novanta fonda, con Massimo Cacciari e Romano Gasparotti, la rivista *Paradosso*. Donà è anche musicista: dal 2001 suona con il Massimo Donà Quintet, poi diventato quartetto

LA RIFLESSIONE

Solo guardando a Dioniso, possiamo – pur riconoscendovi, riflessa, la nostra irrimediabile finitezza – scoprirci insofferenti nei confronti di qualsivoglia limite. Infatti, non siamo finiti; per quanto, nell'impegnarci a superare i limiti che di volta in volta ci condizionano, mai potremo risolvere il gesto con cui ci impegniamo ogni volta a negarli… nel reale attingimento di un'altra dimensione. Non più finita. E quindi diversa da quella in cui ci ritroviamo continuamente inscritti. Il fatto è che, nell'immagine che lo specchio dionisiaco finisce per restituirci, riconosciamo un umano che non è mai semplicemente umano, e un divino che non è mai semplicemente divino. Perché mai riusciamo a liberarci da una natura essenzialmente fluida e liminare; incerta e vischiosa. Ecco il motivo per cui non possiamo fare a meno di riconoscere, nel vino, il medesimo sangue che ci scorre nelle vene tenendoci in vita, per quanto ricoperto da una superficie corporea sostanzialmente immobile, che funge da vera e propria maschera. E che, nella sua fissità, per l'appunto, ci inganna, non mostrandoci mai il vero; ossia il movimento che mai si lascerà identificare le più imprevedibili trasformazioni e i più improbabili mascheramenti. Un principio che non potrà mai venire costretto o condizionato da questa o quella regola; ma agirà conformemente a norme che, di fatto, non potranno né vincolare né costringere al proprio diktat. Perciò il vino mostra che la vita è un vero e proprio teatro, dove tutto è davvero possibile, come in quello shakespeariano. Dove i mutamenti più repentini, i camuffamenti più improbabili, gli incantesimi più azzardati si danno appuntamento, rendendo credibili e comprensibili finanche le azioni meno facilmente ipotizzabili. Insomma, il vino ci consente di incorniciare la vita, come fa il palco in ogni teatro; con i suoi tendaggi e le sue quinte. Consentendoci di riconoscere, nelle sue fantasie e nelle sue bugie, la rappresentazione più credibile e veritiera delle nostre quotidiane e spesso spudorate bugie. Con le quali vorremmo nascondere, come fa la pelle del nostro corpo, il sangue che scorre e fluisce là dove — come sulla riva del fiume Lethe — potremo sempre prestare ascolto alle onde generate da un flusso inarrestabile che, del biancore che il nostro corpo esibisce in superficie, è sempre e

> Il vino è qualcosa di vivo, locale e per ciò stesso sempre, irresolubilmente, individuale
> Proprio come l'uomo, di cui rispecchia la finitezza ma anche l'insofferenza ai limiti

con qualcuno dei suoi infiniti possibili volti. Perciò, anche sulla superficie liquida della sostanza benedetta da Dioniso finiremo per ritrovare il tutt'Altro; quello che già da sempre siamo, ma che nessuna alterità determinata potrà mai restituirci, se non nella forma di un intraducibile «non». Lo stesso che risuona anche nell'individualità che è sempre il vino a consentirci di toccare con mano, di là dai significati sempre universali, astratti, incolori e insapori di cui è fatta ogni forma di conoscenza. Non a caso, è sempre nello specchio del vino che possiamo riconoscere i tratti essenziali di un'esistenza che non sarà mai generica, confondibile o puramente virtuale; ma rimarrà essenzialmente unica, irripetibile e per ciò stesso assoluta. Imparagonabile e incommensurabile, pur nei suoi invalicabili limiti; perfetta incarnazione di una divinità che soffre e patisce da vero e proprio essere umano. Tutto questo, il vino ce lo fa toccare con mano; così come ci fa toccare con mano il fatto che siamo sempre inscritti in una qualche processualità; e che, come le piante studiate e osservate con tanta puntigliosità da Goethe, ci trasformiamo in continuazione: come quelle, infatti, cresciamo liberi, perché rinvianti ad un principio che mai verrà infranto dalle deviazioni e dalle digressioni di cui saremo ogni volta protagonisti; ma dalle medesime verrà sempre ineluttabilmente confermato. Perché si tratta di un principio assoluto, e per ciò stesso libero, che di fatto giustifica ed alimenta comunque radicale «negazione». Negazione tanto radicale, peraltro, da non potersi manifestare se non nell'ingannevole morbidezza da esso comunque chiamata in causa. Perciò, solo il vino e le sue sempre densissime coloriture ci rendono davvero in-dividui (in-divisibili); mai consentendoci di dividere le nostre pur riconoscibili caratterizzazioni. Non a caso, tutto quel che veniamo a sapere, di noi, ci viene proprio dal vino restituito in forma rovesciata, sì da apparire ogni volta come negato… senza che ci si possa in alcun modo identificare con qualcosa di determinatamente altro da quel che siamo. Ecco perché la bevanda cara a Dioniso ci mostra un vero assolutamente sorprendente, rendendoci lucidamente consapevoli del fatto che, a ritrovarsi perfettamente in-distinguibili e in-divisibili, sono, in noi, proprio gli assolutamente opposti. Ossia, il bene e il male, l'essere e il nulla, il vero e il falso. Opposti che non hanno nulla in comune; e proprio per questo mai si relazionano determinandosi reciprocamente. Più semplicemente, infatti, essi si negano, confondendosi come tali in ogni singolare esistenza. Da cui l'irrisolvibile tensione che alimenta una ricerca destinata — come sapeva bene Socrate (che non a caso era un gran bevitore) — a riconoscere da ultimo che quel che potremo sapere sarà sempre e solamente il semplice fatto di non sapere alcunché. Ma non perché si sappia sempre troppo poco, o perché si disponga di una conoscenza sempre e solamente parziale; ma perché quel che riusciremo a sapere sarà, proprio esso, quel che non saremo affatto riusciti a sapere. Perciò ogni nuova conquista, nel percorso irto e difficile della conoscenza, non potrà che confermarcelo… che quel che saremo venuti a sapere, non lo avremo affatto saputo. Ché, la verità di quel saremo riusciti a conoscere, è una verità originariamente menzognera. Il positivo e il negativo, infatti, confliggeranno sempre e comunque all'interno di una medesima individualità. Come quella del vino, appunto; che, non a caso, il grande Mario Soldati, nel suo profetico *Vino al vino*, già rilevava (ed eravamo nel 1969) non essere affatto un'entità omogenea, né omogeneizzabile. Precisando altresì che il vino è qualcosa di vivo, locale e per ciò stesso sempre irresolubilmente individuale. Che non potrà mai trasformarsi (in quanto vino in sé, diceva Soldati) in semplice prodotto industriale — in quanto tale universalizzabile e riducibile all'astrattezza che caratterizza tutte le idee e i concetti di cui è fatta l'umana conoscenza. Insomma, Dioniso negherà ogni definizione attraverso cui ci si provasse a de-terminarlo. Ogni volta, cioè, negherà di esser stato davvero diviso nelle qualità che di esso potremo comunque ritrovarci a predicare. Per questo, il protagonista de *Le Baccanti*, vero e proprio antesignano della doppiezza di Gesù, avrebbe saputo sì esibire una furia incontenibile ed epidemica, ma anche mostrarsi docile, come doveva fare con le guardie che, per ordine di Penteo, si erano mosse per arrestarlo (proprio come avrebbe fatto Gesù con i pretoriani). Risolvendosi (proprio come Gesù) ad assumere sembianza mortale e a mutare la propria forma nell'identità di un uomo. Sperimentando per ciò stesso una metamorfosi quanto mai radicale. Per questo, come sa bene Euripide, «se non c'è più il vino, non c'è amore né più altra gioia per gli uomini». Perché anche all'amore, ossia, ad Afrodite, solo Dioniso avrebbe potuto consentire di tessere le proprie trame. Rendendoci capaci di superare ogni limite, come, sempre Euripide, precisa subito dopo. E sempre per lo stesso motivo avrebbe potuto vedere la divinità solo vedendosi; ossia incontrando in primis la propria umanità. E riconoscendo l'ingannevole verità caratterizzante la medesima; capendo, cioè, di non poter mai essere quell'umano che gli si presenta come un giovane dai riccioli biondi e dall'aspetto dolcissimo. Ossia vedendo riflessa, proprio sullo specchio della propria umanità, il divino che, della medesima, costituisce invero la più radicale negazione. Questa la magia che doveva fare, di Dioniso, la divinità più sorprendente e meritevole di analisi dell'antichità; una divinità destinata a stregare tutti, finanche Nietzsche. E che avrebbe continuato ad inquietarci, ma nello stesso tempo a farci sperimentare l'unica autentica meraviglia generata dall'impossibile di cui siamo tutti già da sempre custodi, e di cui possiamo, magari aiutati da un buon bicchiere di vino, diventare (di là da ruoli, gerarchie o deleterie, nonché fantastiche, categorie) invidiabili "testimoni".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DA LEGGERE

In *Filosofia del vino* (Bompiani), il filosofo Massimo Donà ricostruisce la storia di questa bevanda a partire dall'antica Grecia. Un'analisi rigorosa sulla potenza seduttiva che il vino ha sempre esercitato sull'uomo (*g.princ.*)

Il grande libro illustrato del vino italiano (Edt), è un viaggio fra le 100 bottiglie indispensabili. Etichette con storie avventurose, selezionate dall'autrice Eleonora Guerini (e interpretate da tre illustratori) fra quelle che rendono unico il vino italiano (*g.princ.*)

Il taccuino del vino (Gribaudo), scritto dal sommelier Marco Pozzali, è il manuale definitivo della degustazione e dell'abbinamento con il cibo. All'interno, come in un taccuino, spazi bianchi per appuntarsi le proprie esperienze. (*g.princ.*)

CASA VINICOLA SARTORI

Valdimezzo
Valpolicella Ripasso Superiore Doc
Territorio: colline veronesi
Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella e Croatina
La sua caratteristica è il ripasso sulle vinacce per la seconda fermentazione, che dà longevità e aroma

MASI AGRICOLA SPA

Brolo Campofiorin Oro 2015
Rosso del Veronese Igt
Territorio: Valle di Marano
Uve: Corvina, Rondinella, Oseleta
Un rosso con aromi di ciliegie, prugne e un sapore equilibrato, tra tannini morbidi e acidità

CANTINA TOLLO

Mo
Montepulciano d'Abruzzo Dop Riserva
Territorio: Chieti, Pescara, Teramo
Uve: Montepulciano
Un rosso invecchiato 24 mesi in botti di rovere. I suoi profumi sono intensi e fruttati, con sentori che ricordano amarena e frutti di bosco

LEONARDO DA VINCI

Chianti Docg 2018
Territorio: Colline del Chianti
Uve: Sangiovese, Merlot, altre
La collezione Leonardo da Vinci è una selezione di vini tipici provenienti da Toscana e Romagna, come questo Chianti speziato e intenso

AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI TENUTE

Giovanni Folonari 2015
Chianti Classico Gran Selezione Docg
Territorio: Greve in Chianti
Uve: Sangiovese
Due elementi contraddistinguono questo Chianti classico: la selezione degli acini e la maturazione in botti stagionate

MEZZACORONA

Nerofino, Castel Firmian
Vigneti delle Dolomiti Igt
Territorio: Dolomiti
Uve: Teroldego e Lagrein
Un vino che nasce dall'unione dei due più importanti vitigni del Trentino: Teroldego e Lagrein

CASTELLO DI ALBOLA

Chianti Classico Docg Riserva 2016
Territorio: Radda in Chianti
Uve: Sangiovese
Una riserva, invecchiata quasi tre a
che racchiude le migliori uve raccolt
otto vigneti appartenenti alla tenuta
stello di Albola

COSTA ARÈNTE

Amarone della Valpolicella Docg
Territorio: colline veronesi
Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella
Uno dei passaggi chiave di questo v
è l'appassimento: le uve vengono
ventilate per circa 100 giorni in appo
casse per ottenere un mosto concent
di aromi

LA CAN

Foto di **Francesca Moscheni**

LE ETICHETTE

VEUVE CLICQUOT
La Grande Dame Rosé 2008
Champagne Millesimato
Territorio: Champagne
Uve: Pinot nero e Chardonnay
Freschezza, eleganza e note speziate. Sono l'essenza di questo Champagne rosé dall'aroma di fragole e lampone

MONTE ROSSA
Cabochon Fuoriserie N°021
Franciacorta
Territorio: Franciacorta
Uve: Chardonnay e Pinot nero
Un vino che porta con sé i sapori di cinque cru storici della collina di Monte Rossa, con sentori di cedro ed eucalipto

MONTELVINI
Asolo Prosecco Superiore Docg
Millesimato - Extra Brut
Territorio: Asolo
Uve: Glera
Perlage fine e riflessi verdi, questo Prosecco è pura freschezza e mineralità

TOSO
Sarunè
Asti Secco Docg
Territorio: Santo Stefano Belbo e Canelli
Uve: Moscato Bianco
Il primo Asti Secco senza solfiti aggiunti. Uno spumante aromatico con note di agrumi e fiori di sambuco

BERLUCCHI
Berlucchi '61 Nature 2012
Franciacorta Millesimato
Territorio: Franciacorta
Uve: Chardonnay e Pinot nero
Un millesimato a tutto pasto: è ottimo per pesce, carni bianche e formaggi

SANTA MARGHERITA
Riviera del Garda Classico
Chiaretto Doc
Territorio: Lago Di Garda
Uve: Groppello, Barbera, Sangiovese e Marzemino
Aromi di fragola e spezie si uniscono in questo rosato che fa una leggera macerazione

BELLAVISTA
Grande Cuvée Alma Non Dosato
Franciacorta
Territorio: Franciacorta
Uve: Chardonnay e Pinot nero
Questo Franciacorta ha un perlage fine e un sapore fresco ed elegante

CUSUMANO
700 slm
Metodo Classico Brut
Territorio: Sicilia
Uve: Pinot nero e Chardonnay
Un metodo classico dal sapore morbido e agrumato, maturato in cantina 36 mesi

FERRARI
Ferrari Maximum Blanc De Blancs
Trentodoc
Territorio: Trentino
Uve: Chardonnay
Uve in purezza e maturazione di 36 mesi su lieviti selezionati rendono questo Trentodoc fresco e minerale.
(a cura di M.Bar.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TINA

Crediti
Styling di Stefania Aledi
Taglieri, ciotole e bicchieri di MVH, cassette da vino vintage di Soggetti Milano

È considerato il più sottovalutato dei vitigni della Champagne, il fratello minore di Pinot noir e Chardonnay. Ma oggi sta crescendo una piccola cerchia di cultori che lo producono in purezza. Con profumo intenso e una speziata vivacità

PINOT MEUNIER

di **Luciano Ferraro**
illustrazione di Felicita Sala

Una vita da mediano. Il Pinot Meunier è stato il più sottovalutato tra i vitigni della Champagne. Ma ora sta crescendo una cerchia di cultori: vignaioli che, alla ricerca della diversità, lo producono in purezza, lasciando perdere Pinot noir e Chardonnay.

Nel libro *Tentativi di botanica degli affetti* di Beatrice Masini (Bompiani), la protagonista Bianca Pietra deve catalogare le piante di Don Titta, poeta che ama l'agricoltura sperimentale. Consulta i libri mastri e scopre il progetto: cercare la diversità, «piante che rivelano una loro grazia aspra e ribelle, il fascino segreto della possibilità». È questa la parola chiave del Pinot Meunier, la possibilità, ovvero la strada a volte stretta tra Pinot noir e Chardonnay. Se è vero che il Pinot noir conferisce struttura e vinosità, lo Chardonnay invece freschezza ed eleganza, delle qualità del Pinot Meunier non si parla quasi mai. Tom Stevenson, nella sua vasta enciclopedia sugli Sparkling wines scrive solo che è «una varietà storicamente trascurata» e che «c'è una piccola tendenza a fare Champagne di Pinot Meunier al 100 per cento. Questa varietà è anche presente in Germania, dove viene chiamata Schwarzriesling, in Inghilterra e Australia». In realtà si trova ormai persino nell'Oregon. Se non viene usato solo per dare tensione nelle cuvée e può esprimersi in purezza, il gregario diventa talvolta un campione, con profumi e gusti intensi e una speziata vivacità. Come in queste rivelazioni alla Champagne Experience di Modena, con Pierluigi Gorgoni, docente di Degustazione critica all'Alma e allo Iulm: 1) M Pinot Meunier di Bourgeois-Diaz è il più radicale. Biodinamico. Frutta secca e fiore di limone, con un cuore ossidato. Chi è abituato allo Champagne classico può restare perplesso. 2) Authentic Meunier di Apollonis-Loirot. Il vignaiolo sparge musica classica in vigna e in cantina. Fragranza di frutta bianca e susine. Da aperitivo e cibi affumicati. 3) Carte Blanche Brut di Lagille et fils. Il lato più fresco del Meunier: agrumi e frutti rossi. 4) Vieillies Vignes di Francis Orban. Cremoso e morbido, sensuale e tannico. La polpa che non si basa sulle bollicine. 5) Dis, Vin Secret di Françoise Bedel et fils. Biodinamico, con vecchi vigneti e il 5 per cento di Chardonnay. Inarrivabile espressione del frutto. 6) La Vigne d'Or di Tarlant. Solo 2.000 bottiglie, resta sui lieviti almeno otto anni. Partenza super tropicale, finale al succo di mela e pera.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SCATOLA CON SORPRESA

Una scatola contenente tre vini eccellenti. Scelti di volta in volta da sommelier. E appartenenti a cantine rigorosamente medio piccole. Questo è «Sommelier Wine Box», il servizio che consente di ricevere a casa prodotti unici e non reperibili sul web — o che comunque lo sono con difficoltà —, ma anche di scoprire le storie di quei vini e dei loro produttori. A ideare il servizio — sulla scorta del successo di progetti analoghi che hanno conquistato Europa e Stati Uniti, ma non sono disponibili in Italia — è stato un gruppo di under35: Sara Menato, 34 anni, che ha lanciato l'idea assieme al fratello Luca e l'amico Alessio Sevarin, entrambi trentenni. Tutto è iniziato nell'aprile 2017 al Vinitaly di Verona, quando i tre si sono imbattuti in una produttrice che gli ha raccontato la storia di come fosse nato uno dei suoi vini migliori. La passione di questa *wine lady* li ha conquistati, così hanno deciso di tentare di diffondere queste chicche enologiche e farle conoscere al di fuori dei loro territori di provenienza. Per farlo il trio ha lanciato una campagna di crowdfunding su Indiegogo e a febbraio dello scorso anno il servizio ha preso ufficialmente il via. Qualche esempio di etichetta dalle wine box passate? Il Langhe Arneis Fussot 2017, di Ghiomo: bianco piemontese proveniente da vitigni antichissimi che hanno rischiato di scomparire con l'arrivo delle uve internazionali. Oppure il Lagrein Dunkel «Mansum» Riserva, di Bellaveder: trentino, macera sulle bucce per quindici giorni e affina in botti di rovere per un anno e in bottiglia per sei mesi, ha il carattere di un frutto molto maturo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Inventato nel 1983 alla Soho Brasserie di Londra dal mitico bartender Dick Bradsell, è un drink di smisurato successo in ogni angolo del pianeta tranne che in Italia
Si prepara con vodka, liquore e caffè (rigorosamente bollente) shakerati assieme

ESPRESSO MARTINI

di **Marco Cremonesi**
illustrazione di Felicita Sala

Leggenda vuole che il grande Dick Bradsell, uno degli uomini che hanno reinventato il cocktail bar moderno, abbia creato questo drink per una cliente pochissimo elegante che gli aveva chiesto qualcosa «per svegliarla e poi farle la festa». Correva il 1983 e il bar era la Soho Brasserie di Londra. Il drink si chiamava Vodka espresso, ma fu lo stesso Bradsell a cambiargli il nome in Espresso Martini negli anni Novanta, quando esplose la moda di chiamare così qualsiasi cosa fosse servita in un bicchiere da Martini. In realtà, Bradsell lo rinominò una terza volta, ribattezzandolo «Pharmaceutical Stimulant». Anche i grandi fanno marketing. Fatto sta che il Vodka Martini è un drink di smisurato successo in ogni angolo del pianeta tranne che in Italia. Io non so dire il perché i ragazzi di un Paese che si ritiene unico depositario della tradizione caffettiera preferiscano bere fiumi di Vodka Red Bull. Eppure, così è: una débâcle culturale. Una Caporetto nella terra del Ponce livornese, del Turchetto anconetano o della Moretta fanese. L'Espresso Martini, di base, è vodka, caffè, liquore al caffè shakerati insieme e scolati in una coppetta Martini ghiacciata. Il problema è lo zucchero o lo sciroppo. Metterlo? Quanto? La risposta, oltre che nel vostro gusto, è nel liquore al caffè che userete. Nel mondo il più diffuso è il messicano Kahlua, spesso si trova anche il giamaicano Tia Maria. Ma io trovo un crimine usare questi pur eccellenti prodotti nel Paese che ha inventato, nel 1860, il Caffé Sport Borghetti (oggi prodotto dalla Fratelli Branca) e che mette a disposizione lo straordinario Caffè Moka Varnelli o il Luxardo Espresso. Insomma, la quantità di zucchero dipende da quella già contenuta nel liquore. L'Espresso Martini di Bradsell prevedeva le seguenti dosi: 45 ml di vodka, 30 ml di espresso appena fatto, 20 ml di liquore al caffè, 5 ml di sciroppo o un cucchiaino di zucchero. Un pizzico di sale esalta i sapori. Molto spesso si trova la versione «trinitaria» del drink, con parti uguali di vodka, caffè e liquore. Fondamentale, nonostante lo scandalo dei puristi del caffè, è shakerare il caffè bollente: se freddo, niente cremina sulla superficie del bicchiere. Su cui adagerete la guarnizione classica, tre chicchi di caffè disposti a petalo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MINI BAR DISTILLATI D'ANNATA

a cura di **Gabriele Principato**

RISERVA AGED 24 YEARS SHERRY CASK

Blend di grappe distillate da Benito Nonino e fatte invecchiare per 24 anni in botti di quercia precedentemente usate per lo Sherry. Ne esistono in commercio solo 1.135 bottiglie

STRAVECCHIO XO

Questo brandy *extra old* di Casa Branca ha un gusto caldo e un profumo ampio in cui spiccano note legnose, frutta secca, vaniglia e miele. Viene realizzato tramite l'amalgama in botti di rovere di acquaviti invecchiate fino a 20 anni

DALWHINNIE 30 YEAR OLD

Questo whisky è realizzato con malto delle Highlands scozzesi. Delicato al palato, i suoi ricchi aromi sono frutto degli oltre trent'anni di invecchiamento in fusti e barili di secondo passaggio

Al Castello di Ama le bottiglie di Chianti classico si degustano alla fine di un tour che include 16 opere di grandi artisti, da Kapoor a Pistoletto, da Buren a Sugimoto. L'antico borgo ospita anche cinque suite per alloggiare e un «Ristoro» in cui il cibo sa di casa (olio incluso)

LA VISITA

Il Castello di Ama è una tenuta vinicola di circa 200 ettari (tra vigneti e ulivi) che si trova a Gaiole in Chianti, sulle colline senesi del Chianti classico, in un borgo del Settecento. Oltre a degustare i vini, soggiornare nelle suite e mangiare al ristorante i visitatori possono ammirare 16 opere d'arte. *Località Ama, 55, Gaiole in Chianti (Siena)*

a cura di **Alessandra Dal Monte**

SULLE COLLINE SENESI TRA VIGNE, ULIVI E OPERE D'ARTE

FOTO ALESSANDRO MOGGI

Al Castello, che poi è un borgo, tutti lo chiamano «dottore». Perché è laureato — in enologia — e perché tra quelle antiche case del Settecento lavora da 37 anni «e 38 vendemmie». Marco Pallanti, classe 1955, è una delle due anime del Castello di Ama, suggestiva azienda vinicola nel cuore delle colline senesi del Chianti. L'altra è l'amministratore delegato, Lorenza Sebasti, erede di una delle quattro famiglie romane che negli anni Settanta acquistarono quelle dimore e quei vigneti abbandonati. Insieme Marco e Lorenza hanno creato ben più di una cantina: Ama oggi è un'esperienza. Uno spazio immersivo in cui degustare, dormire, mangiare, ammirare. Il paesaggio — filari, uliveti e boschi — e le 16 opere d'arte disseminate nella tenuta. «Con il vino abbiamo puntato sulla qualità: siamo stati i primi, a inizio anni '80, a introdurre i cru nel Chianti classico, cioè a selezionare uve e parcelle come si fa in Francia per nobilitare i vitigni locali. Ci sono voluti anni, ma abbiamo creato dei rossi eleganti, pura espressione del territorio — spiega Pallanti —. Con le installazioni è stato lo stesso: volevamo che la tenuta bucasse il tempo, che lasciasse un segno. Per questo abbiamo cominciato a interpellare gli artisti». E che artisti: il primo è stato Michelangelo Pistoletto, arrivato nel borgo nel 1999. L'ha visitato, l'ha respirato. E nel 2000 ha ideato la sua opera *site-specific*: l'«Albero di Ama». Un tronco di 4 metri con uno specchio al centro, «simbolo delle infinite sfaccettature di un luogo». Lo voleva all'ingresso della cantina storica: «Per farcelo entrare, che cinema...», ricorda Pallanti. È lui che segue i «cantieri» coordinando le maestranze locali. Non è stato banale nemmeno plasmare il foro *trompe-l'oeil* di Anish Kapoor nella cappella («Aima», 2004), trasportare il marmo di Carrara per «Confession of zero» di Hiroshi Sugimoto (2014), costruire nove muri diversi per «Non voglio più vedere i miei vicini» di Carlos Garaicoa (2006). «Sulle vigne: punti di vista», la parete-specchio del francese Daniel Buren che trasforma il giardino in una stanza, è forse l'installazione più iconica: «Lo stesso artista ha detto che la sua opera migliore l'ha fatta qui», sorride Pallanti. «È questo che mi piace, che il luogo parli alle persone, artisti o visitatori che siano: poi ciascuno interpreta, come in un'opera aperta, e interpreta anche il vino». Alla fine dei tour (sempre guidati) si assaggia, infatti, nell'apposita sala degustazione. Nel 2020 sarà pronta la nuova installazione, un giardino concettuale firmato Jenny Holzer. E poi c'è l'ospitalità: cinque le suite ricavate nelle antiche ville, con il crepitio del fuoco nella sala colazioni, le torte di Amelia e il sorriso di Romina alla reception. Al «Ristoro di Ama» lo chef Giovanni Bonavita e la moglie Paola (in sala) servono ottimi piatti tradizionali. La pasta e fagioli con il *c* (goccio) d'olio del frantoio, per esempio, scalda il cuore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La sala del «Ristoro di Ama»: piatti tradizionali in un ambiente casalingo

TRENTINO ALTO ADIGE

*Hotel Restaurant Weingut Plattenhof
Frazione Sella, 33
Termeno (Bolzano)*

PLATTENHOF

Fa parte dei «Vinum hotels», le strutture ricettive del Sud Tirolo collegate alla Strada del vino dell'Alto Adige. Circondato dai filari di Gewürztraminer e vicino al lago di Caldaro, con le sue 23 camere e l'area wellness il «Plattenhof» unisce le degustazioni al relax.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PIEMONTE

*La Raia Azienda agricola biodinamica
Via Gavi, 26
Gavi (Alessandria)*

LA RAIA

Azienda agricola biodinamica e locanda, La Raia racconta ai visitatori il terroir del Gavi. Con il vino — terreno calcareo, argilloso, a 400 metri sul livello del mare —, la cantina, realizzata con la tecnica pisé (terra cruda), 12 camere circondate da un giardino aromatico, spa e cucina a base dei prodotti bio della tenuta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LOMBARDIA

*Prime Alture Wine Resort
Str. Madonna, 109
Casteggio (Pavia)*

PRIME ALTURE

L'Oltrepò pavese in tutte le sue sfumature, nel bicchiere e a tavola: da «Prime Alture», wine resort con sei camere e piscina, si assaggiano il metodo classico a base Pinot noir, il Merlot, la Bonarda. Si mangiano le verdure dell'orto e i piatti del territorio (tavolo per la grigliata incluso).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SICILIA

FESSINA, L'ETNA AL FEMMINILE

Immaginate due colate laviche vecchie di oltre cent'anni che circondano un vigneto in una specie di abbraccio protettivo. E immaginate che al centro un palmento, antico locale di pigiatura dell'uva, si sia trasformato in una casa per gli ospiti. Eccola la «Tenuta di Fessina», cantina con sei camere alle pendici dell'Etna, versante nord-est: 700 metri di altitudine, escursioni termiche di 20 gradi tra giorno e notte, suolo vulcanico che dà profondità al vino, colazioni espresse preparate dallo chef e un paesaggio mozzafiato. La produzione è cominciata nel 2007, quando la fiorentina Silvia Maestrelli, oggi 53 anni, ha deciso di lasciare la sua tenuta in Toscana per dedicarsi *a Muntagna*. «Un terroir unico sia per i rossi che per i bianchi — racconta —. Quando ho comprato i vigneti dai signori Musmeci, i proprietari precedenti, le aziende che imbottigliavano i vini dell'Etna erano pochissime. Di solito venivano venduti per il taglio, o si bevevano in casa. Adesso se ne è capito il valore: il 70 per cento dei vigneti qui ha almeno 80 anni, il microclima mediterraneo e insieme montano, oltre al sottosuolo, danno al vino una mineralità pazzesca. Il Nerello Mascalese e il Nerello Cappuccio per i rossi e il Carricante per i bianchi sono delle vere chicche. Oggi li esportiamo in tutto il mondo e tante persone vengono ad assaggiarli proprio qui». Del resto a 30 metri dall'azienda c'è la fermata «Rovittello» della circumetnea, il convoglio storico che unisce tutti i centri ai piedi del vulcano. La degustazione, alla «Tenuta Fessina», è particolare: sei calici abbinati a sei piatti, dall'antipasto al dolce. Il casaro che fa la ricotta fresca davanti agli ospiti. E presto una formula weekend intensiva: escursione al cratere, corso di cucina, visita agli altri versanti, tanti assaggi.

*Tenuta di Fessina
Strada statale 120, 22
Rovittello (Catania)*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LAZIO

*Terre di Marfisa Wine Relais
Località Le Sparme
Farnese (Viterbo)*

TERRE DI MARFISA

Nell'Alta Tuscia viterbese, tra le dolci colline con il Tirreno sullo sfondo, la famiglia Clarici punta sui vitigni locali (Vermentino, Sangiovese), sull'olio fatto in casa e sulla cucina tradizionale dell'osteria Unicorno. Le 12 camere offrono un servizio spa con trattamenti a base di mosto d'uva.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MARCHE

*Filodivino
foresteria e cantina
Via Serra 46
San Marcello (Ancona)*

FILODIVINO

Tre camere, cinque suite, una spa, una cantina di design su due piani in cui degustare bottiglie autoctone come Lacrima di Morro d'Alba e Verdicchio dei Castelli di Jesi. Nel cuore delle Marche «Filodivino» offre anche dodici tavoli in cui assaggiare la cucina locale di terra e di mare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PUGLIA

*Amastuola masseria wine resort
Località Amastuola,
Str. Prov. 42
Crispiano (Taranto)*

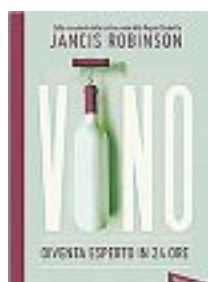
AMASTUOLA

Un wine hotel (18 camere) con bottaia, libreria, ristorante. «Amastuola», nel Tarantino, è la versione con cantina della tipica masseria pugliese: mura candide del Quattrocento, ampia corte, buon cibo. E, attorno, i filari con i vitigni locali (Primitivo e Aglianico su tutti). Rigorosamente bio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

di **Gabriele Principato**

Manuali (sintetici, seppur esaustivi) per orientarsi nell'universo della vinificazione: tra bio, macerazioni e tecniche convenzionali. Alla scoperta di vitigni, produttori, nuove tendenze, territori E indirizzi in cui acquistare etichette preziose, spesso poco conosciute

DEFINITIVO

Jancis Robinson, *Vino. Diventa esperto in 24 ore*, Vallardi, 166 pagine, 14,90 euro

LA GUIDA PER DIVENTARE ESPERTI IN 24 ORE

Scegliere la bottiglia giusta. Saperla degustare e abbinare ai cibi. E imparare le basi per orientarsi nel mondo del vino — fra vitigni e regioni vitinicole — senza seguire corsi o leggere volumi carichi di informazioni per addetti ai lavori. Jancis Robinson, la più autorevole critica enologica del mondo, ha scritto questo piccolo manuale essenziale che offre un percorso semplice e sintetico, ma al tempo stesso esauriente, per apprezzare il vino con cognizione di causa: rispondendo a domande che vanno dalla differenza tra i bianchi e i rossi, fino ai bicchieri da usare ed i tappi da preferire.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PER TUTTI

LA SCOMMESSA DEL BERE NATURALE

«Il vino naturale è un vino senza schifezze dentro». Con questa definizione la newyorchese Alice Feiring — una delle giornaliste enologiche più famose al mondo, che collabora con testate come il *New York Times* e *Newsweek* — apre il suo ultimo libro *Il vino naturale per tutti: che cos'è, dove trovarlo, come amarlo*, edito da Slow Food Editore e illustrato da Nishant Choksi. Una guida alla vinificazione bio e sostenibile che parte dal processo di produzione, in cui il mosto è lasciato fermentare spontaneamente senza aggiunta di altre sostanze — a nostra insaputa frequenti spesso nei vini convenzionali —, fatta eccezione, in qualche caso, di una minima dose di solfiti. E prosegue, raccontando storie ed esperienze di viticoltori impegnati nella realizzazione di questo «nettare», dalla California all'Italia. Sfatando, anche, tanti miti. Come quello secondo cui tutti i vini naturali saprebbero di sidro. O si presenterebbero sempre torbidi. Oppure, ancora, che sarebbero inadatti a invecchiare. Il volume introduce pure all'arte della degustazione: tra impatto emotivo, bevibilità, vitalità, evoluzione nel bicchiere e trasparenza. Ma non si ferma qui. E traccia una mappa mondiale delle migliori etichette, delle enoteche (alcune piccole e sconosciute) e delle fiere in cui andare per acquistare e degustare questi vini. Un percorso che va dal Beaujolais, nel sud della Francia, culla del vino naturale, all'Etna: uno dei templi di questa tipologia di vinificazione, terra di produttori come Frank Cornelissen e Eduardo Torres Acosta.

Alice Feiring, *Il vino naturale per tutti: che cos'è, dove trovarlo, come amarlo*, Slow Food Editore 160 pagine, 16,50 euro

© RIPRODUZIONE RISERVATA

APPROFONDITO

Alessandro Torcoli, *In vino veritas: praticamente tutto quello che serve sapere (davvero) sul vino*, Longanesi, 166 pagine, 16,90 euro

VERITÀ E FALSI MITI SULL'ENOLOGIA ITALIANA

Nella cultura occidentale il vino è il fondamento stesso della civiltà: fonte di piacere e conoscenza. È partendo da questo assunto che Alessandro Torcoli, giornalista, sommelier, editore e direttore della storica rivista di enologia *Civiltà del bere*, ha scritto questo manuale per insegnare ai neofiti a conoscere i vini e le loro caratteristiche, ma anche aiutare esperti e appassionati a colmare lacune e saggiare curiosità: imparando, ad esempio, a valutare il vero valore di una bottiglia o capendo le ragioni e i miti che stanno dietro all'eterna diatriba tra vini italiani e francesi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

APPASSIONANTE

Giovanni Negri, *Il mistero del Barolo*, Utet, 208 pagine, 16 euro

BAROLO, CRONACA DI UNA STORIA DA RECORD

Un tempo acquistare un ettaro di terra nelle Langhe, lì dove si produce il Barolo, costava appena cinquemila lire. Oggi lo stesso fazzoletto di vigna può valere dai due ai quattro milioni di euro. Le uve di questo territorio sono diventate dei tesori inestimabili. Ma come è successo? Perché il valore di questo vino si moltiplica di anno in anno più di ogni altro? Scrittore e imprenditore vinicolo, Giovanni Negri guida il lettore in un viaggio nel tempo e nello spazio per svelare, indizio dopo indizio, storia e presente di un vino che conta solo 14 milioni di bottiglie l'anno.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

È l'idea di Bisol1542, storica azienda del Conegliano Valdobbiadene gestita dalla stessa dinastia da 21 generazioni: produrre ciascuna bottiglia con uve Glera provenienti da un unico territorio. Perché anche le bollicine venete devono struttura, profumi e profondità alla particolare zona da cui arrivano

QUEL PROSECCO NATO DA UN SOLO TERROIR

di **Tommaso Galli**

Del legame tra terreno e vite, per il Prosecco, non si è mai parlato molto. Ma anche la Glera, l'uva per eccellenza utilizzata in queste bollicine, deve tanto, struttura, profumi e profondità, al terroir in cui nasce. Che lungo la strada storica del Conegliano Valdobbiadene può essere diverso, a volte diversissimo, l'uno dall'altro. L'idea di Bisol1542, storica azienda della zona, è stata allora quella di dare valore alle caratteristiche specifiche dei 52 ettari di proprietà: differenziando ogni Prosecco Superiore, la tipologia più nobile, in base al terreno che lo origina. E l'ultima etichetta appena aggiunta alla collezione, il Rive di Campea Prosecco Superiore Docg Millesimato, continua questo percorso iniziato molti anni fa: «Fino al 2018 non avevamo mai vinificato in purezza le uve coltivate negli otto ettari di vigna a Campea (piccola frazione di Miane, Treviso). Ma è capendo le caratteristiche di quel terreno calcareo che siamo riusciti a creare questo Dry d'annata. Un vino tondo in cui la nota acida, però, persiste proprio grazie al terroir», spiega Gianluca Bisol, presidente dell'azienda gestita da 21 generazioni dalla stessa famiglia e dal 2014 entrata a far parte del gruppo Lunelli. Una realtà storica — la prima testimonianza risale, appunto, a un censimento del 1542 che certifica la presenza della famiglia a Valdobbiadene —, il cui obiettivo è sempre stato rappresentare la biodiversità del territorio attraverso le bollicine. Desiderio Bisol, il nonno, è stato il precursore a metà del '900. Jeio, come veniva chiamato in famiglia, in sella alla sua moto rossa, sfrecciava tra le colline della Docg alla ricerca delle vigne migliori, studiando attentamente la composizione dei suoli. Perché aveva intuito che, coltivando un terreno morenico, si sarebbe potuto creare un Prosecco Superiore più minerale. Con uno argilloso, invece, un vino più corposo. «Siamo stati i primi a dare questa impronta. Facilitati anche dal fatto di avere da sempre delle vigne di proprietà», continua. Che raccontano bene l'evoluzione delle alte colline trevigiane nominate nel luglio scorso patrimonio Unesco. «Questo significa che si può parlare di qualità, soprattutto nella Docg. Dove i confini esterni sono stati mantenuti intatti, senza espansioni, e il lavoro si è concentrato nel recupero e nella rivalorizzazione dei suoli». Portata avanti da Bisol1542 sempre nel rispetto della tradizione. La raccolta viene fatta a mano in cassetta, evitando così di rovinare la sottile buccia degli acini, con un doppio passaggio tra i filari, per lasciare all'uva il tempo di raggiungere la giusta maturazione. Una viticultura eroica, per via delle pendenze che in alcuni casi arrivano al 50 per cento. Esportata in 70 Paesi del mondo — con le 460.000 bottiglie a marchio Bisol1542, oltre le quasi due milioni a nome Jeio, un omaggio al nonno —, anche grazie alla recente unione con i Lunelli, uno dei gruppi di produttori di riferimento internazionale nella produzione di bollicine. «Ci siamo uniti per strutturarci meglio e affrontare un mercato diventato globale nel giro di pochi anni», spiega Bisol. E nel futuro? «Per ora abbiamo deciso di diffondere in Italia la nostra idea di Prosecco Superiore. Che nasce prima di tutto dal territorio, quello tra Venezia e Cortina».

E ora ci siamo uniti al gruppo Lunelli per affrontare un mercato diventato globale

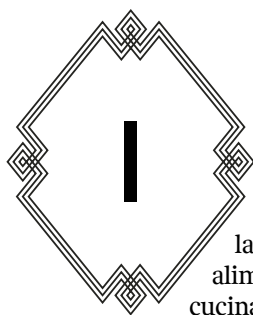
AI VERTICI

Bisol1542 è a conduzione familiare da ventuno generazioni. Oggi al vertice c'è Gianluca Bisol, 53 anni (nella foto a destra). Dal 2014 l'azienda è entrata a far parte del Gruppo Lunelli di Trento (nella foto a sinistra Matteo Lunelli, amministratore delegato)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il vapore, abbinato alla bassa temperatura, è il metodo che più affascina in questo momento gli chef e gli appassionati di food. Per ricette salutari e saporite. Basta solo sapere quali ingredienti scegliere. E come abbinarli

RANA PESCATRICE IN GUAZZETTO

di **Angela Frenda**
foto di Stefania Giorgi, food stylist Alessandra Avallone, producer Tommaso Galli

Il metodo che più affascina in questo momento gli chef di tutto il mondo e gli appassionati di food è la cottura a bassa temperatura di alimenti sottovuoto. Un sistema di cucina che è nato in Francia nel 1974 a Roanne, nella Valle della Loira, nel ristorante «La Maison Troisgros». Lo chef Georges Pralus fu il primo ad applicare in cucina il sottovuoto perché era alla ricerca di una tecnica che gli consentisse di prolungare il tempo di conservazione del suo foie gras, senza alterarne aspetto o gusto. Ma come funziona? Inutile dire che la temperatura è una componente importantissima nella preparazione di un piatto. È molto difficile trovare e mantenere la temperatura perfetta, soprattutto se si tratta di cuocere sotto i 100°C. Grazie alla cucina sottovuoto si riesce però a preparare a bassa temperatura un cibo cucinandolo chiuso all'interno di speciali sacchetti di plastica. La cottura avviene in acqua a gradazioni non troppo elevate che si aggirano di solito tra i 50°C e i 100°C.
I cibi vengono assemblati a crudo con eventuali salse o condimenti nell'apposita busta per alimenti e svuotati dell'aria interna tramite una macchina professionale per sottovuoto estremo, per poi essere cotti lentamente in immersione per pochi minuti o anche per molte ore. Una volta cotto, l'alimento può essere tolto dalla sua confezione e mangiato, oppure può essere conservato in frigorifero o freezer. Questo metodo di cottura è molto amato ovviamente dagli chef, perché permette di ottimizzare i tempi di lavoro, dato che consente di cucinare i piatti anche molte ore prima del servizio e di conservarne il sapore a lungo all'interno del sottovuoto. E poi è flessibile. Il sacchetto può essere, infatti, immerso nell'acqua (basta controllare costantemente la temperatura) oppure cotto al vapore. Una tecnica che dalle cucine professionali è arrivata anche in quelle di casa. Non solo grazie alle classiche vaporiere, ma anche a forni che danno la possibilità d'inserire durante la cottura getti d'umidità. L'importante, qualunque via deciderete di percorrere, è di non sottovalutare l'importanza del sottovuoto. Che va ben calibrato in base agli ingredienti che sceglierete di cuocere. Per la carne potete togliere totalmente l'aria. Ma per cibi più

Nella preparazione di un piatto bisogna sempre considerare il giusto calore

TRE COSE DA SAPERE

LA MATERIA PRIMA

Il *sous vide* permette di non perdere i succhi degli ingredienti durante la cottura. Potete quindi scegliere anche tagli più difficili, come il filetto, senza il rischio di farli diventare troppo secchi. Attenzione alla tipologia di pesce: se delicato non togliete completamente l'aria dal sacchetto

LE SPEZIE

Come in tutti gli intingoli, anche per il pesce in guazzetto le spezie sono fondamentali. Se sceglierete di rimanere fedeli a questa versione, quindi utilizzando il pomodoro, provate a impiegare spezie più orientali al posto degli aromi. Paprika, curry e coriandolo si sposano molto bene

SENZA GRASSI

Per la cottura sottovuoto in forno a vapore si può evitare l'utilizzo di grassi. Niente olio o burro. In questo modo si possono realizzare piatti salutari, adatti quindi ai pasti di tutti i giorni, che non hanno nulla da invidiare a quelli più elaborati, preparati anche al ristorante (*t. gal.*)

Crediti: tovagliolo in lino Tab colore ardesia e piatto fondo in porcellana di Limoges (designed by Beatrice Rossetti) di Society Limonta, forno combinato Generazione 7000 Miele. Location: Boffi Solferino

delicati, come la verdura o pesci più delicati, vi consiglio di non sigillare troppo il sacchetto. Spesso mi viene chiesto il senso del cucinare a bassa temperatura. Beh, intanto l'alimento viene protetto e non entra a diretto contatto con l'ambiente esterno e l'ossigeno, quindi i cibi in questo modo non rischiano di ossidarsi. Con la cottura sottovuoto gli alimenti non perdono il loro colore naturale, né le proprietà nutritive. Tutto i sapori restano all'interno così come le vitamine e i sali minerali. I cibi risultano quindi più buoni, più sani e più colorati. Questa tecnica consente di prolungare fino a tre volte, in genere, la durata di conservazione del prodotto. Ed è anche consigliata nelle diete perché permette di eliminare i grassi. Ma cosa si può cucinare sottovuoto? Un po' di tutto. I tagli di carne si possono cucinare per molte ore e il risultato sarà un prodotto morbidissimo. Anche il pesce, soprattutto il salmone, va benissimo. Lo stesso vale per crostacei e molluschi. Tutte le verdure, e in particolare quelle a radice, come le carote e le rape. Nella ricetta che vi propongo questo mese troverete un combinato disposto del metodo del sottovuoto e della cottura in forno a vapore. Personalmente la trovo geniale.

Questa tecnica è perfetta per preservare i cibi come il pesce e le verdure

INGREDIENTI

Due cucchiai di olio extravergine d'oliva, 2 spicchi d'aglio, mezzo cucchiaino di peperoncino in scaglie, 400 g di pelati, mezzo bicchiere di vino bianco, 2 foglie d'alloro, un bustina di zafferano, 4 filetti da 120 g ciascuno di rana pescatrice, 300 g di patate novelle, q.b. prezzemolo, q.b. sale e pepe.

PREPARAZIONE

Fate soffriggere con un filo d'olio aglio e peperoncino. Unite i pelati, il vino, le foglie d'alloro, lo zafferano e anche ½ bicchiere d'acqua calda. Portate a bollore e poi riducete l'intensità della fiamma e lasciate cuocere per una decina di minuti. Salate e pepate. Lasciate raffreddare, aggiungete lo zafferano e dividete il composto equamente nei sacchetti per il sottovuoto. Per facilitare l'inserimento degli ingredienti e mantenere pulito il bordo del sacchetto per la sigillatura è consigliabile ripiegare all'esterno i bordi. Aggiungete in ciascuno un filetto di rana pescatrice, qualche fetta di cipolla tagliata molto sottile e chiudeteli. La rana pescatrice ha una carne molto consistente, potete quindi selezionare il livello 3 del cassetto sottovuoto. Cuocete in forno combinato utilizzando la modalità «cottura a vapore» e impostando a 65°C per 15-20 minuti. Nel frattempo, occupatevi delle patate. Sbollentatele in abbondante acqua salata per circa una decina di minuti. Potete anche fare questo passaggio direttamente nel forno a vapore: tagliate a metà le patate, posizionatele su una teglia forata e cuocetele a 100° C per circa 20 minuti. Tagliate poi le patate in due e ripassatele in padella con un filo d'olio. Regolate di sale e aggiungete il prezzemolo tritato. Servite il pesce in guazzetto con le patate.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COME FUNZIONA

LA COTTURA SOTTOVUOTO NEL FORNO COMBINATO

A volte anche una manciata di gradi può fare la differenza. Basta pensare al pesce cotto in forno. Se non si azzecca la temperatura precisa, che spesso dev'essere bassa, il risultato non sarà mai soddisfacente. Ecco perché ora entrano nelle cucine di casa sempre più spesso oggetti che facilitano il compito di portare sulla tavola cibo realizzato (quasi) a regola d'arte. Ed è proprio il forno uno di quegli strumenti che ha subìto una trasformazione più radicale, grazie all'aggiunta di funzioni che una volta si trovavano solo nei ristoranti. Come vapore e sottovuoto. Due modalità che Miele, azienda di elettrodomestici di alta gamma, ha deciso d'unire. Il suo forno combinato della nuova Generazione 7000 garantisce la massima versatilità: permette di cuocere gli alimenti utilizzando le funzioni tradizionali, unendo il calore secco all'emissione costante e controllata di umidità, oppure sfruttando unicamente il vapore. Che nei modelli di Miele lavora su un ampio range di temperature (dai 40 ai 100 gradi), ideale quindi per cuocere anche gli ingredienti più delicati, come il pesce. Così anche grazie al cassetto sottovuoto, si ha la possibilità di sperimentare (anche a casa) la tecnica del *sous vide*: a basse temperature e senza aria nel sacchetto si ottengono piatti morbidi, ma dai gusti intensi. Per avere la sensazione di essere (come) al ristorante. (*t. gal.*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DOLCE ALLO SPECCHIO

Morbido all'interno e croccante fuori grazie al pangrattato spolverizzato sullo stampo, è uno dei dessert americani più celebrati. Firmato dalla pasticciera Maida Heatter, vissuta fino a 102 anni, che l'aveva chiamato «East 62nd Street lemon cake» in onore della strada di Miami in cui abitava la figlia Toni

LE RICETTE DEI GRANDI PASTICCIERI

TORTA ALTA AL LIMONE

di **Lydia Capasso**
foto di Mark Weinberg, food styling Erin McDowell, producer Martina Barbero

Negli Stati Uniti era nota come *Queen of cake* perché aveva iniziato milioni di americani alle gioie della produzione casalinga di dolci. Maida Heatter sosteneva infatti che impastare e infornare riducono lo stress, fanno bene alla salute, rendono felici. E allungano anche la vita, è il caso di aggiungere, visto che Heatter si è spenta lo scorso giugno a 102 anni, appena dopo l'uscita del libro che raccoglie le sue migliori ricette, *Happiness is baking*, con la prefazione di Dorie Greenspan e le illustrazioni di Alice Oehr. La carriera di Maida era cominciata in un piccolo caffè aperto a Miami insieme al marito negli anni Sessanta, diventato famoso in zona per le sue torte. Fu l'allora food editor del *New York Times*, Craig Claiborne, a notarla e a pubblicare le sue ricette sul giornale, decretandone così il successo. Il dolce che abbiamo provato per voi è tratto dalla sezione *Everyday cakes* del suo ultimo libro. Si chiama East 62nd Street Lemon Cake ed è una torta al limone la cui ricetta era stata data a Maida dalla figlia Toni, che a quei tempi viveva proprio sulla East 62nd Street. Dopo la pubblicazione sul *New York Times* divenne molto popolare e la stessa Maida raccontò che Devin, il ragazzo che si occupava della manutenzione della sua piscina, una volta l'aveva cotta sulla griglia del barbecue e gli era riuscita splendidamente. Provatela, la amerete anche voi: la glassa al limone la mantiene morbida a lungo e il pangrattato utilizzato per spolverizzare lo stampo lascia all'esterno una meravigliosa crosticina.

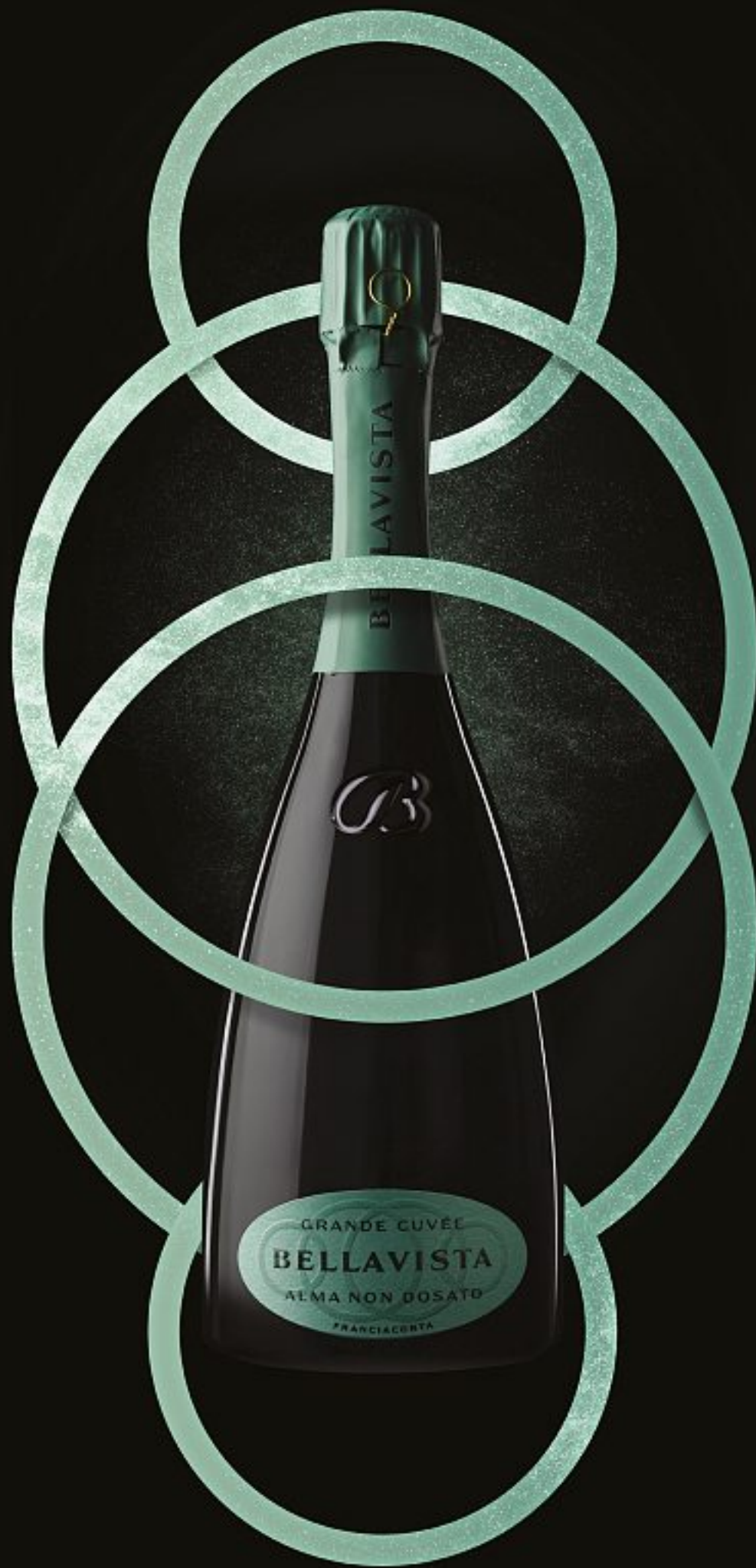
LA MAESTRA

Nata nel 1916, cresciuta a Long Island e scomparsa lo scorso giugno a 102 anni, Maida Heatter era la regina delle torte americane. Dopo gli studi in fashion design si convertì in scrittrice di manuali di pasticceria, entrando ufficialmente nel lessico culinario nel 1968, grazie al *New York Times*.

INGREDIENTI

Per la torta (per 10 persone): 330 g di farina setacciata, 2 cucchiaini di lievito chimico per dolci, mezzo cucchiaino di sale fino, 400 g di zucchero (che potete ridurre anche a 300 se non amate le torte troppo dolci), 225 g di burro morbido, 4 uova grandi, una tazza di latte (circa 235 ml), la buccia grattugiata di due limoni grandi. Per la glassa: 80 ml di succo di limone, 135 g di zucchero.

PREPARAZIONE

Sistemate una griglia nella parte bassa del forno e accendetelo a 175°C. Imburrate uno stampo rettangolare da plumcake o uno a ciambella dalla capacità di circa 3 litri, spolverizzatelo di pangrattato finissimo e tenetelo da parte. In un recipiente setacciate la farina, il lievito e il sale. In una grossa ciotola lavorate con lo sbattitore elettrico il burro per farlo ammorbidire, operazione che può essere effettuata anche con una frusta a mano. Aggiungete lo zucchero e lavorate il tutto per 2-3 minuti fino a che non avrete ottenuto una crema liscia e omogenea. Unite ora le uova, uno alla volta, raccogliendo l'impasto sui bordi della ciotola con una spatola, e continuate a lavorare. Abbassate la velocità dello sbattitore elettrico, aggiungete un po' per volta gli ingredienti secchi, il latte in due volte e incorporate bene il tutto. Alla fine aggiungete la buccia di limone grattugiata. Versate il composto nello stampo e livellatelo battendo leggermente sul piano di lavoro. Cuocete in forno per circa 65/70 minuti e prima di sfornare infilate uno stuzzicadenti al suo interno, la torta sarà cotta se uscirà asciutto e pulito. Lasciate raffreddare la East 62nd Street Lemon Cake nello stampo per circa 5 minuti, poi estraetela e sistematela su una gratella, che appoggerete su un foglio di stagnola o di carta da forno. Nel frattempo preparate la glassa mescolando lo zucchero con il succo di limone e versate pazientemente la miscela ottenuta sulla torta ancora calda fino a quando non si sarà completamente assorbita. Per questa operazione servitevi di un pennello da cucina o di un cucchiaio. Lasciate raffreddare completamente la torta, trasferitela su un piatto da portata e servitela solo dopo averla lasciata riposare diverse ore.

CONSIGLI

Potete usare anche il succo di lime al posto del succo di limone. Preparatela almeno un giorno prima di servirla, così che la glassa possa insaporirla bene, e conservatela a temperatura ambiente. Potete anche congelarla: mettetela nel freezer e avvolgetela in fogli di pellicola alimentare solo quando sarà ghiacciata

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«La tv ha creato un'immagine di me più rigida di quanto sia in realtà
Però è vero che non riesco a vivere circondata dal brutto. E la mattina non lascio mai il letto sfatto...»
Csaba dalla Zorza, star dell'arte del ricevere, torna in libreria con *Christmas baking*

In libreria
Christmas baking (appena uscito per Guido Tommasi editore) è l'ultimo libro di Csaba dalla Zorza: 90 ricette facili per prepararsi alle feste di fine anno, con i consigli per servirle (e anche regalarle). Nelle foto sotto, i figli Ludovica ed Edoardo e il marito, Lorenzo Rosso

«SONO MENO SNOB DI QUELLO CHE PENSATE»

di **Isabella Fantigrossi**
foto di Stefania Giorgi

«Ma no! Uso anche l'acciaio, non sono solo da posate d'argento... La televisione ha creato un'immagine di me un po' rigida e impettita. Ma nella vita so anche essere allegra e dotata di senso dell'umorismo». Csaba dalla Zorza — cuoca, scrittrice e conduttrice, una dama di altri tempi che ha fatto delle buone maniere a tavola il suo marchio di fabbrica — si racconta oggi, nei giorni di uscita del nuovo libro, *Christmas Baking* (Guido Tommasi editore), come un'altra donna. Diversa. Soprattutto dall'idea che tutti si sono fatti di lei. Protagonista di *Cortesie per gli ospiti* su Real Time, autrice di 18 libri tra ricettari e galatei, è diventata famosa con *Il mondo di Csaba*, il programma inventato nel 2009 su Alice da Valter La Tona. «Per me era normale fare il tè nella teiera di ghisa, lui ha reso tutto questo televisivo. Per me è stata la svolta — racconta —, è nato il personaggio di Csaba, mi sono fatta conoscere. Ma quella trasmissione è stata croce e delizia. La gente ha cominciato a pensare che vivessi davvero in una villa da duemila metri quadrati. Io però sono nata in una famiglia umile, allora abitavo da sola in un appartamento di 50 metri e ho sempre vissuto del mio stipendio. Anche quando nel 2003 mi sono presa due mesi sabbatici per andare a seguire un corso intensivo di cucina a Parigi, a Le Cordon Bleu, non ho potuto mollare il mio lavoro nel marketing come avrei voluto». La svolta? Nel 2018, con *Cortesie per gli ospiti*. «Quando ho cominciato a girare la mia prima stagione ero molto impostata. Mi ha aiutato la produttrice Alessandra Cappella. Non posso ripetere che cosa mi ha detto in romanaccio — ride —. Il senso era che dovevo cambiare e smettere di fare la maestrina, altrimenti sarei risultata antipatica. Penso di esserci riuscita, ora mi sento capace di dire quello che penso senza offendere». E così pure l'ultimo libro, lei assicura, è fatto a immagine e somiglianza del nuovo personaggio. Novanta ricette da infornare per Natale, tra biscotti, torte, pani e una selezione per l'aperitivo: piatti che non mettono in soggezione, facili e contemporanei, adatti a tutti. E una piccola guida a come incartare la scatole di biscotti da donare. Perché alla fine, va bene la Csaba dalla Zorza più *smart*, ma lei stessa ammette (senza troppi giri di parole): «Non posso vivere circondata dal brutto. Tra un servizio di piatti e un vestito nuovo ho sempre scelto il primo. Sono ossessionata dalle ceramiche. È da quando sono ragazza che mi piace vivere così, mangiare sempre con la tovaglia, in sala e non in cucina, apparecchiare con cura, anche per colazione». Le cose su cui proprio non transige? «Non esco mai di casa senza fare il letto, non lascio mai i piatti sporchi nel lavandino e non mangio mai, ma proprio mai, primo e secondo con le stesse posate. Mia mamma mi dice sempre che sarei dovuta nascere negli anni Cinquanta — continua —. Ma allora sarei stata solo una delle tante. E invece io voglio far capire alle donne di oggi che ci si può occupare della casa senza sentirsi sminuite. Per avere successo non ci si deve trasformare in un uomo». Una questione certo attuale. Anche perché c'è chi accusa Csaba dalla Zorza di proporre un modello femminile superato. «Non è così. La casalinga che sono non è mia nonna che non aveva scelta. Io ho deciso di lavorare, di avere la mia indipendenza economica e allo stesso tempo di pensare alla famiglia. Non è un cedimento ma una doppia conquista. Difficile? Certo che lo è. Io non ho fatto tv per anni perché volevo allattare i miei bambini piccoli. L'hanno fatta altre al posto mio. E ci ho sofferto anche molto. Ma non sono pentita: crescere i figli è un impegno ma se lo si fa con passione è il compito più bello». Il suo segreto? «La forza di volontà, il mio più grande pregio. Nella vita servono organizzazione e disciplina. Sì, mi sono ammorbidita ma alla fine vivo sempre con la lista delle cose da fare in mano...».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

INGREDIENTI

220 g di burro, **60 g** di zucchero, **190 g** di zucchero di canna chiaro, **½ cucchiaino** di estratto di vaniglia, **265 g** di farina, **55 g** di cacao amaro, **¾ di cucchiaino** di bicarbonato, **½ cucchiaino** di sale, **430 g** di cioccolato fondente, **2 cucchiai** di gocce di cioccolato

PREPARAZIONE

Amalgamate il burro con gli zuccheri e la vaniglia. Setacciate farina, cacao, bicarbonato e sale. Uniteli al burro insieme a 180 g di cioccolato tritato. Impastate il tutto brevemente, formate due cilindri e lasciateli riposare in frigo per tre ore. Affettateli poi creando dei biscotti spessi 5 mm. Sistemateli sulle teglie e cuoceteli in forno caldo a 175°C per 17 minuti. Lasciateli raffreddare in forno. Preparate la glassa sciogliendo a bagnomaria il cioccolato restante e ricoprite i biscotti, cospargendo la superficie con le gocce di cioccolato. (t. gal.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PER CELIACI FACILE LIGHT VEGETARIANA TRADIZIONALE PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA

Mantenere sano l'apparato scheletrico non è un problema solo femminile: la scienza dimostra che l'osteoporosi colpisce tutti. Meglio, allora, attivarsi anche a tavola con alimenti ricchi di calcio (non per forza formaggi e latticini), verdure e legumi. Senza dimenticare l'attività fisica

LA DIETA PER LE OSSA

di **Anna Villarini**
foto di Laura Spinelli, food styling Alessandra Avallone, styling Stefania Aledi, producer Tommaso Galli

Una volta si pensava che mantenere le ossa sane fosse un problema solo femminile. Oggi, invece, sappiamo che l'osteoporosi colpisce il 23 per cento delle donne dopo i 40 anni e il 14 per cento degli uomini dopo i 60. Quindi è bene attivarci tutti fin da piccoli: per avere delle ossa forti, prima si inizia e meglio è. Premesso che la salute delle ossa è determinata da meccanismi complessi, è bene sapere che l'abitudine al fumo, l'eccesso di zuccheri semplici, cibi proteici, alcolici (più di due bicchieri di vino al giorno), caffè, sale e cibi salati (come salumi, formaggi o dadi per il brodo) e l'abuso di lassativi sono abitudini che indeboliscono le ossa. Il micronutriente, invece, più prezioso nella prevenzione e nel trattamento dell'osteoporosi è il calcio. A questo proposito, la Harvard University ha pubblicato qualche anno fa un documento in cui si evidenzia che le raccomandazioni delle linee guida di aumentare l'assunzione di latte e latticini a basso contenuto di grassi non sembra riflettere le ultime scoperte scientifiche: poche, insomma, sono le prove che l'assunzione di calcio da latte e latticini possa prevenire l'osteoporosi in maniera migliore rispetto all'assunzione di calcio da altri cibi o da acque calciche. Meglio, dunque, non esagerare con il consumo di formaggi e seguire invece una dieta ricca di vegetali, capaci di coadiuvare il lavoro di questo nutriente. Abbondiamo, dunque, di verdure e legumi, ricchi per altro di minerali come magnesio, potassio e fosforo, di grande aiuto alle ossa. Ma non solo alla tavola dobbiamo stare attenti. Oggi, infatti, la carenza di calcio è rara. Più riscontrata è, invece, la carenza di vitamina D, che non è presente nel cibo se non in rare eccezioni, senza la quale il calcio non riesce a essere assorbito e a fissarsi solidamente. Cerchiamo quindi di svolgere una regolare attività fisica, come la camminata, all'aria aperta e tutti i giorni: basta esporre un pochino di pelle al sole per almeno 20 minuti al giorno per produrre nuova vitamina D.

**Nutrizionista e ricercatrice alla Fondazione IRCCS-Istituto Nazionale dei Tumori*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA SETTIMANA

	COLAZIONE	SPUNTINO	PRANZO	SPUNTINO	CENA
L	Latte p. scremato, cacao, pane integrale e marmellata	Pane ai cereali, hummus di ceci e tisana ai frutti	Pasta integrale al pesto di rucola e noci; cicoria	Castagne arrostite e tisana alla melissa	Sardine gratinate con pane integrale; finocchi lessati
Ma	Spremuta di 2 arance, pane e marmellata	30 grammi di mandorle con tè rooibos	Riso venere sesamo e gamberetti; cavolo lessato	Mele al forno, chiodi di garofano, crema di mandorle e tè verde	Sformato di tofu ai finferli e crema calda di cipolla
Me	Bevanda di mandorle, avena e scaglie di cioccolato	Pane ai semi, marmellata e tisana allo zenzero	Spaghetti di farro ai carciofi; contorno di cavolo e capperi*	Sorbe con tè nero	Polpo al pomodoro; puntarelle alla romana*
G	Yogurt, pancake di grano saraceno e marmellata	Frullato di cachi e bevanda di khorasan*	Zuppa di farro e fagioli dall'occhio; cavoletti di Bruxelles	Kiwi gialli con tisana all'eucaliptolo	Frittata al forno con catalogna; daikon lessato
V	Tè verde (kukicha) e biscotti alle mandorle	Fichi secchi con tè bianco	Orecchiette al cavolfiore romano e alici; insalata*	Frullato di corbezzoli, mela e acqua tiepida	Coniglio in padella con olive e capperi; radicchio rosso
S	Bevanda di quinoa, con pane di segale e marmellata	Cacomela con tisana alla rosa canina	Sformato di miglio con broccoli; bietole al limone	Pane di segale con patè di olive e tisana all'arancia*	Calamari ripieni di verdure al forno e cime di rapa*
D	Yogurt bianco magro di soia con uva passa	30 grammi di noci e succo di melograno	Zuppa di scarola e fagioli bianchi; Pleurotus trifolati	Pere al forno, uva passa e frutta secca mista; tè oolong*	Sformato integrale di carciofi; indivia lessata e alicette

DA RITAGLIARE

Ricette illustrate e spiegate a pagina 46 e 47

IL MENU SALUTARE

INGREDIENTI

8 cachi maturi medi, **4 bicchieri** di bevanda di khorasan, **4** stecche di cannella, **1/2 cucchiaino** di cannella in polvere

FRULLATO DI CACHI

Tagliate a metà i cachi (che devono essere molto maturi) e togliete tutta la polpa possibile con un cucchiaio. A volte si riesce anche a spellarli, evitando di sprecarne anche solo una parte. Metteteli nella brocca del frullatore, aggiungete metà della cannella e metà della bevanda di grano khorasan poi frullate alla velocità massima. Allungate il frullato con il resto del latte: se vi piace freddo potete aggiungere anche 4 cubetti di ghiaccio pestati. A questo punto assaggiate e unite, eventualmente, il resto della cannella a piacere. Versate il frullato nei bicchieri alti, servite con una stecca di cannella al posto del cucchiaino. Se non trovate dei cachi maturi al punto giusto potete preparare il frullato anche con una variante, i cachi mela. A seconda della misura dei frutti potete ridurre il numero a 6/7. Sbucciateli e tagliateli a dadini prima di frullarli, a piacere potete anche aggiungere 2 cucchiai di succo di limone o il succo di mezza arancia. (*al. av.*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

4 PERSONE

5 MINUTI

INGREDIENTI

4 pere kaiser, **1** limone, **2 cucchiai** di gherigli di noce, **2 cucchiai** di nocciole tostate, **2 cucchiai** di pistacchi sgusciati, **2 cucchiai** di uvette, **1 bicchiere** di succo di mela o di pera limpido + **8** cucchiaini. Per servire: **250 g** di yogurt di soia

PERE AL FORNO CON FRUTTA SECCA

Cominciate lavando le pere e dividendole a metà, senza sbucciarle. Con lo strumento per preparare le palline di melone svuotate le mezze pere dal calice e dai semi. Spremete il succo di limone e passatelo sopra le pere. Quindi disponetele in una teglia da forno bassa, in un solo strato, con la parte tagliata verso la teglia. Versate il succo di mela o di pera limpido e mezzo bicchiere di acqua sul fondo della teglia e cuocete in forno a 180° per 30 minuti. Nel frattempo tritate grossolanamente le noci, le nocciole, i pistacchi e le uvette. Rigirate le pere, se il fondo di cottura è troppo ristretto aggiungete ancora qualche cucchiaio di acqua e staccatelo dalla teglia con una spatola. Riempite le mezze pere con la frutta secca, versate un cucchiaino di succo di frutta dentro a ogni pera. Cuocete ancora per 15 minuti con il forno ventilato. Servite le pere tiepide, bagnate con il loro fondo di cottura e accompagnate con lo yogurt di soia. (*al. av.*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

4 PERSONE

50 MINUTI

INGREDIENTI

1 kg di farina integrale più la farina per lavorare l'impasto, **5 g** di lievito di birra, **25 g** di sale, olio extra vergine di oliva

PANE INTEGRALE CON IL TRUCCO DEL LIEVITINO

La sera prima di preparare il pane concentratevi sul lievitino o poolish, una sorta di pre-impasto che ne aumenta volume e croccantezza: mescolate in una ciotola 100 g di farina, 100 g di acqua tiepida e 5 g di lievito di birra fresco. Il composto deve risultare molto morbido e bagnato. Copritelo e lasciatelo riposare un'ora in un luogo tiepido, raddoppierà di volume formando molte bolle. Per una pagnotta (da 1,2 kg) cominciate versando la farina in una ciotola ampia, distribuite il sale, fate spazio al centro e sistemate il lievitino. Preparate una brocca con 6 dl di acqua tiepida e iniziate a incorporare la farina al lievitino alternandola con l'acqua. Smettete di aggiungerne quando l'impasto risulta morbido ma non troppo liquido. Spolverate di farina il piano di lavoro e maneggiate l'impasto per una decina di minuti, finché non si appiccicherà più alle mani. Fate qualche piega per rinforzarlo: ovvero prendete la parte superiore del panetto e ripiegatela verso il centro. Fate lo stesso con l'impasto ai lati e quindi richiudete la parte inferiore del panetto verso il centro. Girate il pane di 180 gradi sul piano di lavoro e ripetete l'operazione: lo sentirete subito più sodo e gonfio. Ungetelo leggermente con olio extra vergine, mettetelo in una ciotola ampia, copritelo con la pellicola e fatelo lievitare in frigorifero per tutta la notte. Togliete la ciotola dal frigorifero e lasciatela ritornare a temperatura ambiente. Ungetevi le mani e date qualche piega al pane senza toglierlo dalla ciotola. Coprite nuovamente e fate lievitare 1 ora. Riscaldate il forno a 220°, inserite una ciotola con l'acqua alla base, rovesciate delicatamente il pane sopra la placca del forno infarinata, spolverate di farina anche la superficie del pane. Con una lama affilata incidetelo con uno o più tagli. Informate dopo 15 minuti e cuocete per 1 ora circa. Il pane è pronto quando suona vuoto. (*al. av.*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

6 PERSONE

90 MINUTI

Crediti: piatti e teglia Bloomingville, ciotola orecchiette Lofficina, posate Pinti Inox

INGREDIENTI

400 g di orecchiette integrali, **600 g** di cavolfiore romano, **6** pomodori secchi, **2 spicchi** di aglio, **½ cucchiaino** di semi di finocchio, **1 cucchiaino** di origano secco, olio extra vergine di oliva, sale, peperoncino

ORECCHIETTE AL CAVOLFIORE ROMANO

Separate il torsolo del cavolfiore romanesco dai fiori. Sbucciatelo, tagliatelo a dadini e sminuzzate i pomodori secchi. Schiacciate gli spicchi di aglio senza togliere la buccia. Versate 4-5 cucchiai di olio extra vergine in una casseruola, unite l'aglio, aggiungete i dadini di torsolo e lasciate insaporire nel condimento per alcuni minuti. Aggiungete quindi il pomodoro secco, il peperoncino intero e i semi di finocchio. Lasciate cuocere a fuoco dolce per 10 minuti, ritirate gli spicchi di aglio ma lasciate il peperoncino. Portate a bollore una pentola di acqua salata, immergete i fiori del cavolfiore tagliati a metà nell'acqua di cottura della pasta. Quando l'acqua riprende il bollore aggiungete le orecchiette e portate il tutto a cottura. Scolate la pasta insieme alla verdura, conditela con il soffritto di torsolo, aromi e pomodoro secco a cui avrete tolto l'aglio. Mescolate, completate con un filo di olio a crudo e l'origano sbriciolato con le dita per estrarne il massimo del profumo. (*al. av.*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

4 PERSONE

30 MINUTI

INGREDIENTI

800 g di polpi, **400 g** di pelati, **2 spicchi** di aglio, olio extra vergine di oliva, **1** peperoncino (facoltativo), sale, **1** cespo di puntarelle, **2 cucchiai** di capperi, **1 spicchio** di aglio, **1 cucchiaio** di pasta di acciughe, **1 cucchiaio** di aceto di mele

POLPO AL POMODORO E PUNTARELLE

Pulite i polpi, eliminate i becchi, disponeteli in una pentola dal fondo spesso con le ventose verso l'alto. Spezzettate i pelati, aggiungeteli nella casseruola con lo spicchio di aglio schiacciato, il peperoncino, 2-3 cucchiai di olio extra vergine. Coprite la casseruola con un foglio doppio di carta da forno, fissatelo sotto il bordo con uno spago da cucina. Cuocete a fuoco basso per 45 minuti circa. Nel frattempo dividete le puntarelle, tagliatele a julienne, immergetele in acqua ghiacciata e fatele arricciare per alcune ore. Sfregate lo spicchio di aglio lungo i bordi di una ciotola. Tritate finemente i capperi, mescolateli con la pasta di acciughe, stemperate con l'aceto di mele e 1 cucchiaio di acqua ed emulsionate la salsa con 3 cucchiai di olio extra vergine. Scoperchiate il polpo, eliminate l'aglio e il peperoncino, fate ridurre il fondo di cottura a fuoco vivace, regolate di sale. Servite il polpo con dei crostoni caldi di pane integrale e le puntarelle come contorno. (*al. av.*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

4 PERSONE

60 MINUTI

INGREDIENTI

320 g di spaghetti di farro, **8** carciofi, **1** limone, **2** spicchi di aglio, **1** bicchierino di vino bianco secco, **1** mazzetto di timo fresco, **1** mestolo di brodo vegetale, **1** mazzetto di prezzemolo, olio extra vergine di oliva, sale, pepe

SPAGHETTI DI FARRO E CARCIOFI

Mondate i carciofi dalle foglie più dure, tagliate le punte, eliminate la parte filosa dei gambi. Tagliateli a metà, togliete il fieno e sfregateli con il succo di limone. Scaldate 2 cucchiai di olio in una casseruola larga e bassa, disponete i carciofi con la parte tagliata verso il basso. Aggiungete gli spicchi di aglio interi, fate rosolare 5 minuti, sfumate con il vino bianco, bagnate con il brodo. Aggiungete qualche rametto di timo. Coprite la casseruola e cuocete 20-25 minuti, finché i carciofi saranno teneri. Regolate di sale e di pepe. Mettete da parte 4 mezzi carciofi belli, spezzettate con un coltello i carciofi stufati nel loro fondo di cottura e fatelo ridurre per 5 minuti a fuoco vivace. Cuocete gli spaghetti di farro in acqua bollente salata, scolateli al dente e ripassateli 2 minuti in casseruola con i carciofi spezzettati. Cospargete di prezzemolo tritato, distribuite nei piatti individuali e completate ogni porzione con un mezzo carciofo, pepe e un filo di olio crudo. (*al. av.*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

4 PERSONE

50 MINUTI

INGREDIENTI

4 calamari puliti, **1** spicchio di aglio, timo fresco, **1** cipollotto, **mezza** patata lessata, **1 fetta** di sedano rapa, **100 g** di champignon, **10 g** di funghi secchi, **4 cucchiai** di passata di pomodoro, **4 cucchiai** di vino bianco secco, olio extra vergine di oliva, sale, pepe

CALAMARI RIPIENI CON CIME DI RAPA

Fate rinvenire i funghi secchi in acqua tiepida. Scolateli, strizzateli, trinateli finemente. Sminuzzate i tentacoli dei calamari. Mondate i funghi freschi dal fondo terroso, tritateli grossolanamente. Affettate il cipollotto, soffriggetelo in padella in 2 cucchiai di olio, unite il sedano rapa a dadini, i funghi secchi, i funghi freschi, 2 rametti di timo, salate e cuocete 10 minuti. Aggiungete i tentacoli e la patata a dadini, sfumate con metà del vino bianco e pepate a piacere. Farcite i calamari con il ripieno, chiudeteli con uno stecchino e fateli rosolare in padella con un filo di olio, timo e l'aglio schiacciato, sfumate con il vino bianco rimasto, versate il pomodoro e un mestolino di acqua nel fondo di cottura, salate e cuocete in forno per 20 minuti. Lasciate riposare i calamari 10 minuti al caldo. Mondate le cime di rapa, lavatele, scolatele e saltatele in padella con 2 cucchiai di olio, le acciughe spezzettate e l'aglio schiacciato. Servite le cime con i calamari e il loro sugo ristretto. (*al. av.*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

4 PERSONE

60 MINUTI

DISPENSA

a cura di **Tommaso Galli**

FARINA BIO

Dalla pasta ai biscotti. Ma anche per frolle sottili o in piccole dosi per pane e pizza. La farina di farro integrale bio di Luzi dà sapore agli impasti casalinghi

CHICCHE DI STAGIONE

Per consistenza si allontanano molto dai cachi classici. Quelli mela racchiudono però un potenziale inespresso in cucina: si prestano a svariate cotture, da provare al forno

CREMA

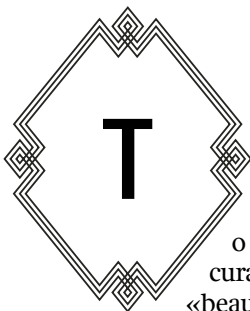
Una composta di marroni, le castagne grandi che di solito si mangiano candite. Agrimontana usa materie prime selezionate tra l'Appennino tosco-emiliano e la Val Susa

DA ABBINARE

Delicato, con sentori di mela e mandorla, perfetto per il pesce I Dedicati è la nuova linea lanciata da Olitalia per abbinare alla carne, verdure o pesce l'extravergine giusto

Torte rustiche, pie, timballi. Quelli che il *New York Times* chiama «meravigliosi pasticci» sono in realtà piatti dalle origini antichissime Oggi evoluti in versioni più leggere e moderne. Talvolta anche senza burro

SALMONE IN CROSTA

di **Martina Barbero**
foto di Francesca Moscheni, styling Stefania Aledi, food styling Alessandra Avallone

Torte rustiche, filetti in crosta, timballi, pie. Si tratta di fagotti il cui cuore è nascosto da sottili veli di pasta — frolla o sfoglia solitamente — rimboccata con cura. Quelli che il *New York Times* chiama «beautiful mess», pasticci meravigliosi, fulcro del menu di alcune bakery 2.0 tra cui il «Piebury Corner» di Londra o il «Sister pie» di Detroit, sono in realtà piatti universali con origini antichissime, preparati già nel diciottesimo secolo dai Monsù, i capocuochi degli aristocratici delle corti borboniche. Gli arrosti di selvaggina in pasta descritti nel *Libro de Arte Coquinaria*, caposaldo rinascimentale della letteratura gastronomica italiana, si sono così evoluti in ricette più leggere e moderne. Una di queste è il salmone in crosta: il filetto viene avvolto da una crêpe a base di verza e poi racchiuso in una pasta preparata senza burro. «Se accompagnato con riso integrale o una fetta di pane di segale — spiegano i ricercatori del team Smartfood dell'Istituto Europeo di Oncologia di Milano —, il salmone in crosta diventa un piatto unico ricco di fibra e di acidi grassi Omega-3, utili all'organismo per il loro effetto protettivo sul sistema cardiovascolare». Il tocco in più? Lo danno le spezie: aneto, aglio, pepe, che permettono anche di ridurre la quantità di sale.

INGREDIENTI

Per la pasta: 330 g di farina tipo 1, 6 cl di acqua, 1 uovo, 100 g di condimento vegetale Vallé-Omega 3. Per il ripieno: 800 g di filetto di salmone, 3 foglie di porro, 2 spicchi di aglio, 1 mazzetto di aneto, 1 verza, 1 cucchiaino di farina integrale, 2 cucchiai di latte, 2 uova + 1 tuorlo, q.b. olio extravergine di oliva, q.b. pepe.

PREPARAZIONE

Mescolate acqua e uovo. Impastate il condimento vegetale e la farina con la punta delle dita. Quando diventa sabbioso, aggiungete gli ingredienti liquidi e impastate. Schiacciate la pasta con il palmo della mano, ripiegatela in tre, rischiacciatela. Ripetete l'operazione ancora una volta, quindi avvolgete la pasta nella carta da forno e lasciate riposare almeno 1 ora in frigo. Pepate il salmone e ripiegate la parte della pancia sopra il dorso, arrotolandolo e legandolo con le foglie di porro. Rosolatelo in padella, asciugatelo con carta da cucina e pepatelo. Cuocete a vapore le foglie di verza con gli spicchi di aglio. Frullate le prime quattro foglie con aneto, aglio e qualche cucchiaio di acqua di cottura. Finite con un filo di extravergine d'oliva. Tritate grossolanamente la verza rimasta, ripassatela in padella con un cucchiaio di condimento vegetale e aglio e unitela a uova, latte e farina. Cuocete una crêpe larga e sottile. Stendete la pasta in un rettangolo grande tre volte il salmone in larghezza e uno e mezzo in lunghezza, appoggiateci la crêpe, distribuite metà delle verze, il salmone e aggiungete sopra e ai lati le verze rimaste. Ripiegate i due lati di pasta sopra il ripieno, sigillando con un velo di acqua. Spennellate con il tuorlo e cuocete a 200°C per 30 minuti. Servite a fette spesse con la salsa alla verza e una spolverata di aneto fresco e pepe.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Servito con riso integrale o una fetta di pane di segale, è un perfetto piatto unico

IL LATO DOLCE (E SEGRETO) DI IGINIO MASSARI

Il primo incontro (o meglio scontro) con la crema pasticcera l'ha avuto a quattro anni appena. Quando per sbaglio ci è cascato letteralmente dentro. E a ventuno, poi, ha deciso di mettersi in proprio. Niente vendita diretta, sei collaboratori e una linea di dodici torte: strudel di mele, bignolata e così via. Un destino segnato, insomma. Iginio Massari, decano della pasticceria italiana, nel nuovo libro, *Il Lato Dolce*, in uscita domani per Solferino, ripercorre in questo modo, insieme alla food writer Lydia Capasso, la sua vita. Identificando ogni tappa con una creazione. Al ricordo del fidanzamento con la moglie Marì, ad esempio, ci abbina la Saint Honoré, mentre con il racconto della nascita della figlia Debora spiega come realizzare i kranz, il suo dolce preferito. Venti ricette mai pubblicate prima, più altre trenta scelte tra i cavalli di battaglia. Si parte così dalla crema alla vaniglia (una base fondamentale in pasticceria), per poi proseguire con i croissant, la sacher e i lievitati, immancabili, come il pandoro e il panettone. Tutto spiegato passo dopo passo. A prova anche di chi diffida dal preparare i dolci in casa, grazie ai trucchi che Massari svela. Da come si tempera manualmente il cioccolato al metodo migliore per rinforzare il lievito madre. Che poi sono i segreti che lo hanno guidato dal piccolo panificio di Brescia al vittoria della Coppa del mondo di pasticceria (era il 1997). Fino all'impero di oggi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In libreria da domani per Solferino

L'INIZIATIVA

1

2

4

3

5

COOK AWARDS IL FOTO RACCONTO

LA SERATA

Lunedì 11 novembre alla Palazzina del Teatro Franco Parenti di Milano si è svolta la prima edizione dei «Cook Awards», i riconoscimenti ideati dal *Corriere della Sera* e da *Cook* per scovare le personalità più innovative e brillanti del mondo del food, divise in cinque categorie (Donne del cibo, Progetto sostenibile, Food reporting, Libri di cucina, Chef novità dell'anno)

di **Alessandra Dal Monte**
foto di Manuel Eletto, Claudia Ferri, Antonio Zazueta Olmos

È stata la festa delle storie. Delle persone e del loro impegno, della volontà comune di progettare un futuro più inclusivo e sostenibile anche grazie al cibo. Se la sera dell'11 novembre 2019, data della cerimonia dei «Cook Awards», i riconoscimenti lanciati dal *Corriere della Sera* e da *Cook* con la collaborazione di Caffè Vergnano, Levoni e Zonin1821 per celebrare i volti più brillanti del food, abbiamo imparato qualcosa è che la cucina può davvero essere uno strumento di grande umanità. Basti vedere chi, sul palco della Palazzina del Teatro Parenti di Milano, si è aggiudicato le «fruste» (simbolici doni) per essere stato il profilo più apprezzato dagli oltre 20 mila voti del pubblico sul sito *corriere.it/cookawards*. Per esempio Caterina Ceraudo, trionfatrice della categoria «Donne del cibo» (sposata da Caffè Vergnano): a 32 anni gestisce il ristorante di famiglia, il «Dattilo», una stella Michelin, creando una rete virtuosa di produttori sul territorio. Poi Giuseppe Monti («Progetto sostenibile»), titolare del rifugio Carducci sulle Dolomiti, dove dà

6

9

1 Il palco della cerimonia: da sinistra, Angela Frenda (responsabile editoriale di *Cook*), Gloria De Negri (pastry chef), Carla Lalli Music (che si è aggiudicata il riconoscimento nella categoria «Libri di cucina»), Giancarlo Perbellini (chef), Caterina Ceraudo («Donne del cibo»), Michele Lazzarini («Chef novità dell'anno»), Urbano Cairo (presidente e ad Rcs Mediagroup), Anna Kauber («Food reporting»), Luciano Fontana (direttore del *Corriere*), Giuseppe Monti («Progetto sostenibile») **2** Lo chef Alessandro Borghese **3** Il food mentor Marco Bianchi **4** Francesco Zonin, vicepresidente Zonin1821 **5** Lo chef Massimo Bottura con la moglie Lara Gilmore **6** Lo chef Norbert Niederkofler **7** Gli chef Enrico Bartolini e Niko Romito **8** Lo chef Andreas Caminada **9** La chef Antonia Klugmann **10** Diana Lisci, responsabile comunicazione di Caffè Vergnano **11** Marella Levoni, direttore comunicazione Levoni

7

10

11

8

lavoro ai migranti insegnando loro il mestiere del panettiere o del cuoco. E ancora Anna Kauber, regista di un documentario toccante che racconta la vita delle donne pastore in Italia: sua la categoria «Food reporting» (supportata da Zonin1821). L'americana Carla Lalli Music, food director di *Bon Appétit*, ha spopolato nella sezione «Libri di cucina» per il suo ricettario tanto accessibile quanto appetitoso *Where cooking begins*. Infine tra gli chef più promettenti dell'anno (categoria supportata da Levoni) ha brillato Michele Lazzarini, 28 anni, spalla di Norbert Niederkofler al tristellato «St. Hubertus», capace di cucinare senza usare ingredienti che non siano di montagna e di lavorare con i contadini per cercare il meglio della materia prima locale. Insomma, tutte storie di persone che attraverso il cibo diffondono rispetto: verso un luogo, verso gli altri. E si può dire lo stesso di tutti gli altri finalisti, saliti sul palco dopo un lungo processo di selezione che ha coinvolto una giuria italiana e internazionale, la redazione di *Cook* e i lettori, accaniti partecipanti sia

15 PRESCELTI

DONNE DEL CIBO

Caterina Ceraudo, 32 anni, si è aggiudicata il riconoscimento «Donne del cibo», supportato da Caffè Vergnano. Calabrese, ha una stella Michelin nel ristorante «Dattilo»

PROGETTO SOSTENIBILE

Giuseppe Monti è il titolare del rifugio Carducci, sulle Dolomiti, famoso per i canederli. In cucina dà lavoro a giovani rifugiati, come il ragazzo del Gambia che ora fa il panettiere

FOOD REPORTING

Anna Kauber ha raccontato la vita delle donne pastore italiane con il documentario *In questo mondo*. A lei il riconoscimento «Food reporting» supportato da Zonin1821

LIBRI DI CUCINA

Con il volume *Where cooking begins* la food director di *Bon Appétit* Carla Lalli Music ha contribuito a ravvicinare le persone ai fornelli: tantissime le ricette facili, accessibili, divertenti

CHEF NOVITÀ DELL'ANNO

A 28 anni sous chef del tristellato «St. Hubertus» di San Cassiano, in alta Val Badia, Michele Lazzarini si è aggiudicato il riconoscimento supportato da Levoni

12

19

20

12 La tavola della cena (tessuti Society Limonta, styling di Sara Farina) **13** Il maestro pizzaiolo Antonino Esposito **14** Il piatto «Tartufo bianco, pane, pepe nero, marsala e riso» di Davide Oldani **15** Oldani al lavoro **16** Il menu **17** Lo chef Ugo Alciati, autore del «Fiordilatte mantecato al momento, mou salato e crumble fondente» e Andrea Rossano, titolare di Tartufingros **18** Le «Montanare al forno» di Esposito **19** Gli chef nel backstage e, al centro, Davide Longoni che ha fornito il pane e Lucio Cavazzoni che ha portato dalla Sicilia i pomodorini etici NoCap **20** Calici di vino **21** Lo chef Andrea Berton prepara il «Tiramisù nel bicchiere»

21

13

14

15

16

17
nell'inviare le candidature sia nel votare i propri nomi preferiti. Dunque Milano, per qualche giorno, è stata invasa da oltre 30 personaggi italiani e stranieri che con il cibo fanno cose bellissime: Brian Hogan Stewart, per esempio, americano inventore dei podcast di *Salt+Spine*, Marco Bianchi, apprezzato divulgatore di cucina sana, il giovane inglese Ryan Riley che con «Life Kitchen» insegna alle persone malate di cancro come preparare piatti gustosi nonostante le papille gustative rovinate dalla chemio, o ancora Carolyn Federman, la donna che spiega l'educazione alimentare ai ragazzini americani girando il Paese con una cucina mobile. E si è parlato anche di donne non solo durante i «Cook Awards» (organizzati anche grazie a due hospitality partner, gli hotel Four Seasons e Baglioni di Milano) ma anche durante la cena al femminile «Women's Supper Club», che si è svolta il 10 novembre con alcune delle giurate e delle finaliste (tessuti Society Limonta, dettagli floreali Grigiocielo studio). Un focus particolare, del resto, in questa prima edizione dei «Cook Awards» è stato posto sulla cucina come spazio di potere e di creatività femminile: oltre alla categoria

18

WOMEN'S SUPPER CLUB

22

25

23

26

27

28

24

29

22 Il menu del «Women's supper club»
23 Un dettaglio della tavola
24 Alcune delle commensali: da sinistra, Angela Frenda, Anissa Helou, Meera Sodha
25, 26, 27, 29, 30 Dettagli dell'allestimento
28 Mimi Thorisson
31 Un momento social

30

«Donne del cibo», è nato un sito, online su *Cucina.corriere.it/women-in-food*, realizzato con la collaborazione di Caffè Vergnano, dedicato alle storie di empowerment «rosa». L'11 novembre, poi, oltre ai finalisti e ai giurati, al direttore del *Corriere* Luciano Fontana e al presidente e ad di Rcs Mediagroup Urbano Cairo, i grandi protagonisti sono stati gli chef. Quelli saliti sul palco — da Massimo Bottura con la moglie Lara Gilmore a Norbert Niederkofler, da Enrico Bartolini a Niko Romito, da Antonia Klugmann ad Andreas Caminada, da Giancarlo Perbellini ad Alessandro Borghese — e quelli che hanno lavorato dietro le quinte per il menu della cena (Andrea Berton, col tiramisù, Davide Oldani con il suo riso al tartufo fornito da Tartufingros, Ugo Alciati e il gelato mantecato al momento con le macchine Carpigiani, Antonino Esposito con le montanare al forno, Davide Longoni con il pane). C'è stata anche una caprese con la mozzarella del Consorzio Bufala Campana Dop e i pomodorini «etici» di NoCap portati da Lucio Cavazzoni. Perché con il cibo si può davvero fare del bene.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CREDITI

Styling di Sara Farina
Props: Benedetto Fasciana, Coral Flower Shop & Event Design, Forme di Fārina, Fritz Hansen, Grigiocielo Studio, Kasthall, Le Morandine di Sonia Pedrazzini, Society Limonta, Standard Collection, Vitra distribuito da Molteni&C Dada

31

A ogni nuovo inizio

Follow us

www.cantinatollo.it

CANTINA TOLLO
La passione per il vino italiano

Riduzione degli sprechi e ridistribuzione delle eccedenze: si rafforza il piano di sensibilizzazione a un consumo responsabile di Costa Crociere. Che su una prima nave ha inaugurato il Ristorante Lab con l'università di Pollenzo. Per insegnare agli ospiti a cucinare ma anche a valorizzare il cibo

LE NUOVE ROTTE DELLA SOSTENIBILITÀ

di **Chiara Amati**

Alimentata a gas naturale liquefatto (Lng) per ridurre al minimo le emissioni inquinanti e salvaguardare gli ecosistemi marini, Costa Smeralda, la nuova ammiraglia di Costa Crociere pronta a salpare da Savona — il 21 dicembre prossimo — per il suo viaggio inaugurale, fa rotta sul concetto di innovazione responsabile.
E, allo stesso tempo, si rende ambasciatrice di una strategia di sviluppo consapevole che passa anche attraverso il cibo. «Abbiamo messo a punto dei format volti a sensibilizzare gli ospiti sul tema della sostenibilità alimentare — spiega Giuseppe Carino, vice president della compagnia di navigazione —. Fiore all'occhiello, in sinergia con l'università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, è il Ristorante lab, dove il cibo diventa strumento irrinunciabile per comunicare ai passeggeri l'importanza del suo valore».

Abbiamo messo l'alimentazione al centro della nostra strategia di sviluppo consapevole

Dotato di 24 postazioni cucina, 48 sedute degustazione e di un sistema video recording per riprendere le live performance, il Ristorante lab, a oggi il solo su una nave da crociera Costa, offrirà opportunità di edutainment, in un contesto divertente, ma anche educativo. «Con la Mistery Box, ad esempio, chiederemo ai nostri ospiti di cimentarsi in una simulazione di spesa e cucinare un piatto con gli ingredienti comperati — argomenta Antonio Brizzi, corporate executive chef del gruppo crocieristico —. Due ore di tempo per giocare insieme e riflettere su acquisti e tecniche di preparazione, con un approccio eco a partire dalla valorizzazione dei prodotti del territorio e dalla loro stagionalità, per arrivare alla riduzione degli scarti. Nel designare il vincitore, gli chef di bordo terranno sì conto delle competenze culinarie degli aspiranti cuochi, ma guarderanno pure alla loro capacità di evitare sprechi. Al termine della prova, le portate finiranno in tavola ed eventuali eccedenze verranno distribuite a enti individuati nelle diverse località di destinazione della nave». Tra le food experience del Ristorante lab anche la possibilità, con Chef's kitchen, di diventare parti operative di una vera brigata di cucina per imparare a fare squadra, carpire i segreti degli chef e firmare un menu proprio. Terzo contest, la degustazione di vini, formaggi e salumi. «L'attività fa leva su due momenti — specifica Brizzi —. Con il primo forniremo ai passeggeri informazioni utili a riconoscere le peculiarità degli alimenti proposti. Con il secondo chiederemo loro di creare l'abbinamento enogastronomico perfetto». Attenzione particolare, infine, alle famiglie con bambini «ai quali proporremo piatti bilanciati e salutari, scelti con l'università di Parma, cercando di soddisfare qualsiasi tipo di esigenza, anche ludica». Per loro, sotto la supervisione di chef e genitori, l'occasione di prepararsi la merenda con materie prime a bassissimo contenuto di additivi, zuccheri e farine raffinate.
«In Costa Crociere siamo tutti invitati, bambini inclusi, a rispettare noi stessi e il pianeta — rimarca Giuseppe Carino —. Fa parte di quel progetto, 4GoodFood, avviato un anno e mezzo fa che, grazie alla campagna Taste don't waste, ogni giorno educa equipaggio e ospiti a un consumo etico. Dal 2018 a oggi, abbiamo abbattuto gli sprechi alimentari di oltre il 35 per cento. E distribuito, insieme alla fondazione Banco alimentare onlus, oltre 150mila porzioni di cibo a dodici associazioni che, nei vari scali toccati, si occupano del sostentamento di persone indigenti. L'intento ora è quello di coinvolgere un numero crescente di porti e aumentare così le donazioni di cibo in eccesso. Su Costa Smeralda abbiamo tutto per riuscire.
A partire da quel processo di digitalizzazione delle cucine, in collaborazione con Winnow, che ci consente di mappare e quantificare i rifiuti alimentari direttamente sulla nave».

L'IMPEGNO

Quello di Giuseppe Carino, dal 2014 vice president guest experience & onboard sales della compagnia di navigazione, spazia dal potenziamento del settore food & beverage al miglioramento del prodotto fino all'innovazione tecnologica, con un occhio alle attività di edutainment rivolte agli ospiti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

Salumi DOP e IGP un tagliere ricco di gusto e tradizione

Sinonimo di qualità, i salumi DOP e IGP portano con sé storie di territori, di persone e di un saper fare antico ma sempre al passo con i tempi

Qualità e legame con il territorio di origine rappresentano sempre più requisiti che orientano la scelta del consumatore moderno. Scegliendo un prodotto DOP e IGP, siamo consapevoli di mettere in tavola un prodotto dalla qualità certificata, dal gusto tipico e inconfondibile, con un metodo produttivo regolato da un rigido Disciplinare di Produzione, nel rispetto di una ricetta tradizionale e storica.

Se guardiamo i salumi DOP e IGP, l'Italia ha sicuramente un vanto a livello europeo: oggi si contano ben 43 produzioni tutelate, espressione di un patrimonio che fa parte della cultura – gastronomica ma anche sociale – del nostro Paese.

Ottimi consumati in purezza per apprezzarne al meglio le sfumature sensoriali, i salumi DOP e IGP sono anche estremamente versatili, prestandosi a un'infinita possibilità di ricettazione, per realizzare sia piatti della tradizione sia preparazioni originali e inaspettati abbinamenti.

C'è poi un aspetto che va oltre il «semplice gusto». Il pasto, non dimentichiamoci, è anche un'occasione sociale e di condivisione di esperienze.

Grazie alla loro varietà di sapori, forme e colori, alla praticità e facilità di consumo e alla loro innata convivialità, i salumi DOP e IGP contribuiscono a soddisfare l'ancestrale piacere di mangiare e di stare insieme attraverso quel senso di familiarità che da sempre unisce il cibo e le persone.

Protagonisti della buona tavola e della nostra cucina i salumi italiani DOP e IGP sono gustosi, versatili e nutrienti

I Consorzi di tutela

Salvaguardia, valorizzazione e cultura dei territori

I Consorzi di tutela hanno un ruolo importante all'interno del sistema delle produzioni DOP e IGP. Nascono come associazioni volontarie, senza finalità lucrative, promosse dagli operatori economici coinvolti nelle singole filiere con la precisa funzione di tutelare, promuovere e valorizzare i prodotti.

Hanno anche il compito di contribuire a promuovere la conoscenza del valore delle denominazioni, attraverso una corretta informazione al consumatore della qualità, delle caratteristiche dei prodotti e dei significati delle certificazioni stesse, in modo da far conoscere un modello produttivo che non è solo economico ma anche sociale/culturale e che, promuovendo la storia e la bellezza dei territori, può supportare fattivamente lo sviluppo delle economie locali e del turismo.

ISIT (Istituto Salumi Italiani Tutelati) è l'associazione di riferimento dei Consorzi di Tutela dei salumi DOP e IGP, nato nel 1999, associa oggi 16 consorzi in rappresentanza di 22 prodotti DOP e IGP.

I Consorzi aderenti ad ISIT:

Con il contributo DM 90573 del 17.12.2018

Il fondente è nato nel 1879 in Svizzera grazie al pasticciere Rodolphe Lindt: oggi il gruppo che porta il suo nome, leader mondiale delle tavolette, festeggia con un programma di coltivazione etico
Fave tracciabili, aiuti ai contadini dei Paesi produttori, scuole nei villaggi e corsi di formazione

I 140 ANNI (RESPONSABILI) DEL CIOCCOLATO

di **Gabriele Principato**

Cremoso in bocca, dal gusto di cacao avvolgente e intenso. Il cioccolato fondente, così come lo conosciamo oggi, compie quest'anno il suo 140esimo anniversario. E si rinnova fra sostenibilità sociale e ambientale. Era il 1879 quando il pasticcere svizzero Rodolphe Lindt inventava il concaggio, ossia il procedimento di miscelazione e aerazione utilizzato ancora oggi per amalgamare fave macinate e burro di cacao. Donando al prodotto la morbidezza e la scioglievolezza che caratterizzano il cioccolato svizzero. Una tecnica che, coi suoi segreti, è passata nel 1899 ai fratelli Johan e David Sprüngli — discendenti di una famiglia di pasticcieri attiva nella «città vecchia» di Zurigo dal 1845 — che per mezzo milione di franchi d'oro hanno rilevato la fabbrica aperta a Berna da Lindt, rendendo celebre nella capitale elvetica il cacao in forma solida e non più solo liquida come di moda all'epoca. Oggi il gruppo Lindt & Sprüngli è leader mondiale nella produzione del cioccolato e conta sei impianti di produzione in Europa e due negli Stati Uniti, 14.500 dipendenti e un fatturato in crescita che supera i 4.300 miliardi di franchi svizzeri (ossia circa 3,8 miliardi di euro). E i suoi *maître chocolatier* studiano ogni anno nuove ricette utilizzando fave dal gusto forte e intenso, provenienti sia dall'America Latina che dal Ghana — primo produttore al mondo — e, poi, da Madagascar e isole Caraibiche, dove si coltivano le varietà Criollo e Trinitario, le più pregiate in assoluto per la loro ricchezza di note aromatiche. Tutti ingredienti provenienti da un'agricoltura sostenibile, grazie alla creazione del «Lindt & Sprüngli Farming Program» per la coltivazione responsabile ed etica del cacao, che nel 2020 consentirà al gruppo di avere una catena di approvvigionamento delle fave completamente tracciabile: obiettivo che ad oggi ha già raggiunto il 97 per cento del totale. Un'attenzione alla sostenibilità che porterà, inoltre, l'azienda svizzera — entro il 2025 — a ottenere l'intera fornitura di cacao da aree non colpite da deforestazione. E che ha già un'importante ricaduta sulle popolazioni locali dei Paesi coltivatori: Lindt sostiene, infatti, programmi per l'accesso all'acqua potabile e pulita attraverso la costruzione di pozzi, di lotta alla malaria tramite la distribuzione di migliaia di zanzariere, oltreché progetti di formazione e educazione — in molte regioni dell'Africa, come ad esempio il Ghana — attraverso la creazione di scuole «sul campo», i cosiddetti «Village Resource Centers». Centri ideati per offrire agli scolari locali l'opportunità di usare il computer, internet e le moderne tecnologie. E per far sì che, attraverso appositi corsi, i temi sociali ed ecologici entrino quotidianamente nella mentalità degli agricoltori, che vengono così sensibilizzati su argomenti fondamentali, quali le giuste condizioni di lavoro e i comportamenti corretti dal punto di vista ambientale. Al contempo, con questa formazione, acquisiscono le conoscenze necessarie a migliorare le coltivazioni e ad avviare nuove piantagioni moderne e più redditizie, in cui gli alberi del cacao siano piantati correttamente e i frutti raccolti al momento giusto. Progetti che, oltre a migliorare sensibilmente le condizioni di vita dei lavoratori e delle loro famiglie, consentono anche all'azienda di assicurarsi fave di cacao di altissima qualità, che vengono tostate, macinate e raffinate insieme a zucchero, vaniglia, latte e burro di cacao in particelle finissime conferendo così al cioccolato un aspetto lucido e setoso, dalla consistenza vellutata. A cui poi vengono uniti ingredienti selezionati: quali le mandorle maturate al sole della California, oppure le nocciole Igp del Piemonte o, ancora, la frutta, proprio come quella contenuta nelle ultime referenze immesse sul mercato della linea di fondenti «Excellence», specializzata, appunto, nelle alte percentuali di cacao e che si rinnova di anno in anno grazie alla fantasia e la creatività dei *maître chocolatier* Lindt. Anche questo autunno sono stati studiati tre nuovi prodotti con il 70 percento di cacao, tre tavolette: alla granella di arancia e mandorla, al lampone con le nocciole e con il caramello e un pizzico di sale, per unire sapidità e dolcezza.

Entro il 2025 l'intera fornitura di cacao arriverà da aree non deforestate

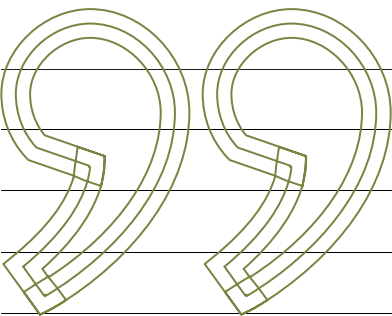
CREAZIONI

Ogni anno i *maître chocolatier* Lindt inventano nuovi gusti: ora sono nate le tavolette fondenti al 70 per cento con granella di arancia e mandorla, lampone e nocciole, caramello e sale

LA FILIERA

Il «Lindt & Sprüngli Farming Program» per la coltivazione etica del cacao forma i coltivatori direttamente nei villaggi: nel 2020 il gruppo avrà una catena di approvvigionamento delle fave tracciabile e verificata. Obiettivo ad oggi raggiunto all'86 per cento

© RIPRODUZIONE RISERVATA

STANZE & OGGETTI

Molto capiente e rigorosamente di legno, l'antica dispensa è il luogo dove immergersi per provare ogni volta l'emozione della sorpresa Il batticuore di chi è certo di trovare sempre, nonostante ammaccature e segni del tempo, qualcosa di prezioso

di **Irene Berni**

IN ALTO

Sfruttate i ripiani più alti dell'armadio per disporre gli oggetti in vetro (alzate e brocche): essendo trasparenti, donano senso di leggerezza

PER RIEMPIRE

Se gli oggetti sono bassi e resta troppo spazio vuoto tra un ripiano e l'altro potete mettere un vassoio o un quadro sullo sfondo per dare verticalità e riempire

I PIATTI

Il ripiano basso è ideale per i piatti non solo perché sarebbe troppo pesante per le mensole ma anche per evitare una noiosa colonna di piatti ad altezza occhi

LE SCATOLE

In assenza di cassetti, utilizzate scatole in legno (anche riciclando quelle da vino) o tessuto: evitate di esporre oggetti totalmente fuori colore dal resto

DIETRO

Quando l'armadio è molto profondo, riponete gli oggetti di uso più frequente davanti, a portata di mano, e mettete dietro quelli che utilizzate di meno

LO SGUARDO

Sistemando vicini gli oggetti simili, lo sguardo troverà sollievo e avrete l'idea che il vostro armadio sia sempre in ordine anche se in altri ripiani c'è un po' confusione

I PEZZI SIMILI

Se avete oggetti simili tra loro per forma (tazze dello stesso servizio, bicchieri o portauovo) disponeteli sullo stesso ripiano, in modo ordinato e alla stessa distanza

I CASSETTI

Solitamente questo tipo di armadio ha due cassetti alla base: sono molto utili per riporre e nascondere ciò che stona dal resto come colore

IL VECCHIO ARMADIO

Per ogni parete libera di casa ho un vecchio armadio in legno molto capiente dove tengo a disposizione gli oggetti che mi accompagnano nelle piccole azioni quotidiane. Considero queste dispense come cari colleghi di lavoro: chiudo le loro ante quando la casa riposa e le riapro al mattino presto quando tutto si sveglia e inizia il viavai in cucina. Trovo invitante avere ogni cosa in bella vista e, anche se conosco a memoria il contenuto di ogni ripiano, al momento in cui mi ci immergo per prendere il necessario provo sempre l' emozione della sorpresa. Il batticuore di chi è certo di trovare qualcosa di nuovo e prezioso. Spazi come questo assecondano la mia continua voglia di cambiare, si trasformano con il gusto e il passare delle stagioni. Da anni ormai ho scelto di possedere solo oggetti che amo veramente, pertanto non mi costa alcuna fatica riordinare. Anzi, lo considero un esercizio di gratitudine e mi compiaccio sempre di giocare con quel che mi circonda. Svuoto, elimino ciò che non mi piace più o che non ritengo necessario, lavo, asciugo il resto e ripongo cambiando disposizione. Spesso le mie amiche si meravigliano nel vedermi togliere una pirofila nuova per lasciar spazio a quella crepata ma, se conservo alcuni pezzi meravigliosamente invecchiati, è perché dietro a ogni ammaccatura o segno di utilizzo è custodito il racconto della storia che amo di più, la nostra.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Mattone, ocra, bruciato: gli utensili per la casa si accendono dei colori e delle tonalità dell'autunno
Dai prodotti di ultima generazione a quelli che si ispirano alle forme di un tempo, ecco le novità da acquistare

a cura di **Martina Barbero**

IN CERAMICA ANTIADERENTE

Un team imbattibile in cucina: pentola, colino e coperchio. L'azienda GreenPan ha messo a punto questo nuovo oggetto assieme a Food52. Il risultato è una casseruola unica, non solo per l'aspetto che Amanda Hesser, co-founder del food blog, definisce «una gioia per gli occhi», ma soprattutto per la sua praticità. Il colino rende veloce sbollentare verdure e cuocere paste: una volta pronte è sufficiente tirarlo su e riporre patate o mezze maniche direttamente nei piatti. È utilizzabile per tutto, grazie all'interno in ceramica naturale antiaderente, e può essere usata anche in forno. (*food52.com*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IN RAME GLI STAMPI DA APPENDERE

Arredo prezioso e vanto da sfoggiare durante pranzi e cene. Gli stampi in rame (*qui in foto di Laura Spinelli*), stagnati all'interno per essere usati senza pericolo di tossicità, erano motivo di orgoglio delle famiglie aristocratiche: con essi non solo venivano creati budini e torte fredde monumentali, ma anche decorati angoli di casa. «Non c'era cucina nei castelli e nelle tenute nobiliari senza una schiera di stampi lucidati e appesi come gloria di casa», spiega Maurizio Bray, trentacinquenne antiquario di Torino. Nel suo angolo vintage in via Reggio, appena rinnovato e ampliato dove tiene anche workshop sulla mise en place, vende meraviglie come questi tegami da aspic. «Il più antico, quello grande, risale alla fine del '700, gli altri sono ottocenteschi. Fanno parte di una collezione trovata in Francia, in uno dei tanti mercatini che frequento per passione». (*fanedecorations.com*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FRENCH PRESS

L'eleganza di questo oggetto sta tutta nel suo materiale: un vetro tecnico, solitamente usato per produrre ampolle da laboratorio, capace di resistere agli shock termici. Nella Glass french press di Yield l'acqua può essere versata bollente su caffè in polvere o foglie di tè e poi essere pressata con il coperchio perché, contrariamente al vetro classico, il borosilicato è adatto alle alte temperature. In questo modo si possono preparare caffè filtro e tisane da portare in tavola nel loro elegante maker di design. Un matrimonio tra funzionalità e bellezza assolutamente senza compromessi. (*yielddesign.co*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

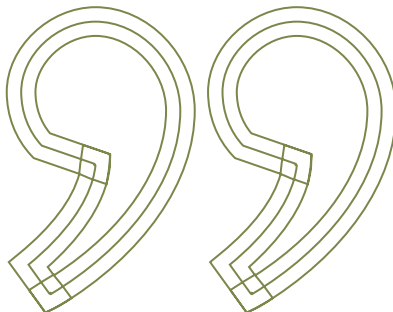
PITTURA A MACCHIA

Per portare in tavola forme e colori dell'autunno. La nuova linea Lamina di Virginia casa è un omaggio alle colline casentinesi, area natale dell'azienda, e alla stagione in cui il verde lascia spazio alle tonalità del bruciato e dell'ocra. I piatti (piano, fondo, da dessert, vassoi e insalatiere) sono il risultato di un sapere decennale: il metodo è quello delle ceramiche artistiche, messo a punto più di 40 anni fa a Montespertoli (Firenze), sede di Virginia casa. Ogni pezzo è lavorato a mano seguendo la tecnica di pittura a macchia: il colore viene versato direttamente sul piatto e ritoccato con un pennello per creare le venature della foglia. (*virginiacasa.it*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LO SPREMITORE

Fotogenica e succulenta, ma anche dannata. La melagrana è la regina indiscussa dei brunch autunnali, eppure chi la ama sembra destinato a soffrire il supplizio di Tantalo. La bacca non è certo conosciuta per essere un esempio di praticità ai fornelli: buccia robusta, semi piccoli e pareti interne difficili da eliminare. Sono soprattutto queste ultime ad intralciare e a rendere faticosa (per non dire impossibile) l'estrazione delle pepite rosse. Ma un modo per aggirare la sua struttura irregolare e complessa c'è. Si tratta dello spremitore a leva: il marchingegno, anche se pensato soprattutto per arance o pompelmi, è geniale per estrarre in pochi secondi il nettare del frutto. Il suo vantaggio, rispetto ai classici frullatori, è quello di funzionare a pressione. In questo modo nessuna parte della melagrana viene sminuzzata, nemmeno i semini, spesso responsabili del sapore astringente del succo. È sufficiente tagliare a metà la bacca, senza perder tempo a sgranarla. Una volta abbassata con la leva manuale la parte superiore dello spremitore, una metà del frutto viene schiacciata sul cono forato lasciando colare il liquido nel bicchiere. A rendere infallibile l'attrezzo sono i suoi buchini capaci di filtrare le parti solide più piccole, dai semi alle pellicole interne. Con uno spremitore a leva nei paraggi, la melagrana non corre più il rischio di essere (solo) materiale decorativo a centro tavola. (*m.bar.*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Università, Ospitalità
e Territorio

CAMPUS PRINCIPE DI NAPOLI

Principe di Napoli
apre finalmente le porte.

Il primo Campus nel settore dell'enogastronomia con **3 Corsi di Laurea** in Gastronomia, Ospitalità e Territori, Scienze Turistiche, e Scienze Economiche, **1 master** di primo livello in Alta Ospitalità; **3 corsi professionalizzanti** in Alta Cucina Italiana, Alta Pasticceria e Sommelier, oltre a **4 corsi amatoriali**.

Heinz Beck

Direttore Scientifico del Campus Principe di Napoli

800.72.12.12
www.campusprincipedinapoli.it

LE NUOVE APERTURE

MILANO

«Terrammare», Via Giuseppe Sacchi 8, Milano *Facebook.com/terrammaremilano*

TERRAMMARE

Una cucina siciliana contemporanea, ma capace di trasmettere sapori antichi. Nell'arredo, il lavoro minuzioso di designer isolani. Questo è il primo ristorante a Milano di Peppe Barone, chef di «Fattoria delle Torri» a Modica, aperto insieme alla socia Stefania Lattuca (*g.princ.*)

MILANO

«Tano Passami l'Olio», via Petrarca 4, Milano *www.tanopassamilolio.it*

TANO PASSAMI L'OLIO

L'inaugurazione è prevista per il 24 novembre. Cambia sede «Tano Passami l'Olio», il ristorante stellato milanese guidato dallo chef Tano Simonato che dalla storica sede di via Villoresi si sposta in via Petrarca: 32 coperti suddivisi su due piani, con cantina prenotabile anche per eventi. (*i.fan.*)

MILANO

«Iyo Aalto», Piazza Alvar Aalto - Viale della Liberazione 15, Milano *www.iyo.it*

IYO AALTO

Dodici anni dopo l'apertura di «Iyo Taste Experience», primo ristorante giapponese in Italia ad aver ricevuto una stella Michelin, l'imprenditore Claudio Liu ha inaugurato, nel quartiere Porta Nuova, questo locale che unisce sushi banco tradizionale e proposta gourmet (*g.princ.*)

di **Isabella Fantigrossi**

Dolci alla frutta ma anche baguette e sandwich nel locale parigino del pastry chef più famoso al mondo

CÉDRIC GROLET, LA PANETTERIA

Per la gioia dei parigini che lo venerano come una star, Cédric Grolet, classe 1985, tra i migliori pastry chef del mondo, aprirà tra due giorni un nuovo locale al di fuori de «Le Meurice», l'hotel con ristorante bistellato di Alain Ducasse dove il tatuatissimo trentaquattrenne di Firminy cura la linea dolce da quando ha 26 anni. Già un anno e mezzo fa Grolet aveva inaugurato una piccola boutique a pochi passi dall'albergo: qui si possono acquistare solamente i celebri dolci ripieni a forma di frutta che riempiono il seguitissimo profilo Instagram di Grolet, e poi i Paris-Brest, il cubo di Rubik, le Saint Honoré. «Cédric Grolet Opéra» — questo il nome della nuova insegna, lo stesso dell'ultimo volume di ricette appena pubblicato da Grolet per Alain Ducasse Edition — è invece una vera e propria boulangerie-pâtisserie, una classica panetteria-pasticceria francese, insomma, che sarà guidata dal vice di Grolet a «Le Meurice», Yohann Caron (*a sinistra nella foto*). Qui, nel nono arrondissement, in avenue de l'Opéra, nello spazio dove si trovava Casse-Noisette, la pasticceria di Jeffrey Cagnes, ci saranno non solo pasticcini, dunque, ma anche fin dalla mattina baguette, cornetti, pani al cioccolato e all'uvetta, torte (come la marmorizzata alla vaniglia e al cioccolato), una selezione di dessert e, dalle 11.30 alle 14, una carta per la pausa pranzo veloce con panini e sandwich.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per la cena o l'aperitivo, è la sala dedicata al Natale del Four Seasons di Milano. Fino al 31 gennaio

UNO CHALET IN CITTÀ

Un piccolo locale dentro un locale (di un albergo). È il nuovo Urban Chalet inaugurato in questi giorni al Four Seasons di Milano. La sala che, nel Quattrocento, era adibita a chiesa delle monache di Santa Maria del Gesù, oggi è stata temporaneamente progettata da Vincenzo Dascanio con un allestimento (e un menu) pensato apposta per le feste. Interni in legno, luci soffuse, tappeti e cuscini di pelliccia (sintetica): una specie di baita di montagna dove Fabrizio Borraccino, executive chef dell'hotel, propone una carta di ispirazione alpina. La tendenza è chiara: sempre di più i grandi alberghi si aprono alla città, per offrire servizi dalla mattina alla sera non solo agli ospiti che alloggiano di notte, ma anche agli stessi milanesi. E così il Four Seasons di via Gesù, nel cuore del quartiere della moda di Milano, che già ha al suo interno il ristorante La Veranda, anche quest'anno aggiunge alla sua offerta un locale temporary per celebrare il Natale. L'Urban Chalet, aperto fino al 31 gennaio, è pensato per l'aperitivo o per una cena veloce. Nel menu, Borraccino ha inserito ricette tradizionali, come la fonduta di formaggio (in carta per 2 persone a 35 euro), i canederli, i pizzoccheri, il panettone con lo zabaione caldo (pietanze e dolci a 15 euro). Tutti piatti pensati per essere condivisi dai commensali. Il bar manager dell'hotel, Luca Angeli, propone invece cocktail invernali come il Glow Wine, vin brulé speziato, o lo Skypass, con tè nero, rum, amaro e succo di limone.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CUCINA ESTREMA

di **Alessandro Borghese**

OLDANI, PERFETTO MIX DI TECNICA E GUSTO

Davide Oldani è un amico, mi ha anche consigliato per il mio ristorante il suo affetta tartufi. Sicuramente la sua passione per il design si tocca con mano, già da quando ti siedi al ristorante «D'O» a San Pietro all'Olmo. Un ambiente elegante ed accogliente. Davide è un esteta che sa dosare tecnica e gusto: il minimalismo ha linee rigorose, la location è contemporanea e affascinante. Il ristorante è diviso in sale che ricordano gli ambienti di casa: salotto, veranda, galleria, soggiorno. Tutti i dettagli sono studiati nei minimi particolari, anche nello studio dove Oldani, al piano inferiore, svolge le sue ricerche. Il menu propone una cucina italiana interpretata con grande rispetto della tradizione, ma spogliata da grassi e superfetazioni barocche. Una cucina leggera ma gustosa, sana ma varia, semplice e sorprendente. Senza perdere spunti contemporanei, sprazzi di ironia e bevande in contrapposizione con gusti primari, generando una rappresentazione accattivante e moderna, trasformando lo chef in un moderno Rosenquist dell'enogastronomia italiana. Idee divertenti che riportano ai ricordi d'infanzia trasferiti in due piatti che entusiasmano: il piatto da leccare con gocce di porto e melone e il tappo dello yogurt. Portate create non solo per saziare, ma che hanno bisogno di un'azione dell'ospite che genera un incontro tra il gusto e la memoria. La cantina si abbina perfettamente al menu, un'alternanza di cotture che creano gusti e sapori nuovi. Uno staff molto attento organizzato alla francese ci ha accompagnato per tutta la cena con puntualità e cortesia. Definire tutto questo pop è restrittivo: Davide è uno dei pochi chef che, partendo da materie prime non sempre nobili, riesce a stupire per la complessità delle preparazioni. Piccoli capolavori da guardare e gustare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DAL 1886 È CAMBIATO TUTTO, O QUASI.

Non è cambiata la nostra passione, le grappe Ceschia continuano ad essere distillate con la ricetta originale del 1886 sempre con materie prime di altissima qualità nella distilleria storica per ottenere la perfetta fusione tra territorio, storia e innovazione.

Bevi responsabilmente

CESCHIA
NEMAS
GRAPPA FRIULANA CLASSICA
CESCHIA
1886

CESCHIA
NEMAS
GRAPPA BARRIQUE
CESCHIA
1886

DA PREGIATI VITIGNI, DA SAPIENTI DOSAGGI DI VINACCE SELEZIONATE, LE GRAPPE DELLA TRADIZIONE.

La Distilleria Ceschia vanta una tradizione ultracentenaria ed è una delle distillerie più antiche del Friuli. Qui nascono Nemas Classica e Nemas Barrique, due prodotti di grande personalità che incarnano tutto lo spirito della distilleria Ceschia.

IL MEGLIO DELL'ARTE DISTILLATORIA FRIULANA.

grappeceschia.it

A Rozzano il laboratorio creativo dove Autogrill, gigante della ristorazione per viaggiatori con store in 31 Paesi, testa piatti, utensili e anche concept di locali L'ultimo nato? «Saporè», che propone la pizza di Renato Bosco nel cuore di Milano

NEL «PENTAGONO» DEL FOOD

1

APERTURA

«Saporè», ultimo concept di Autogrill, ha da poco aperto al «Mercato del Duomo» di Milano. Nasce dalla collaborazione con il maestro pizzaiolo veronese Renato Bosco, celebre per i suoi impasti particolari: la «pizza crunch» e quella «doppio crunch»

2

di **Gabriele Principato**

Della pasta cotta e mantecata in appena 60 secondi. Una macchina — a prova di sbaglio — per realizzare polenta «espressa». E una pizza d'autore studiata per essere sempre disponibile. In provincia di Milano c'è un laboratorio in cui strumenti e piatti vengono pensati e adattati per essere proposti su larga scala. È «Factory – Food Designers», il centro di ricerca e sviluppo da poco rinnovato — nella sede centrale di Rozzano — da Autogrill, primo operatore al mondo nei servizi di ristorazione per chi viaggia: presente in 31 Paesi di quattro continenti, con oltre quattromila store attivi in circa mille location (tra cui 147 aeroporti) dove lavorano oltre 60mila persone per servire ogni anno un miliardo di clienti. Questo è l'incubatore del gruppo dedicato all'innovazione gastronomica, il luogo in cui nascono format e prodotti. Come? Attraverso lo studio dei trend alimentari, così da anticipare le esigenze in evoluzione dei consumatori. Sulla base di queste ricerche, chimici, chef e responsabili di sala che lavorano nel laboratorio iniziano a sperimentare. I piatti vengono testati nell'«Area 51», uno spazio dotato di una grande cucina con ogni tipo di strumento: dalle macchine per la spremitura a freddo degli ortaggi ai forni altamente tecnologici, fino al tostino per il caffè. Degli ingredienti vengono valutati aspetti come sicurezza alimentare, sostenibilità e, con la consulenza di medici, valori nutrizionali. E se serve sono elaborati nuovi strumenti, come una macchina per preparare la polenta «espressa» destinata al Triveneto e in fase di test in questo momento. Nascono così ricette equilibrate e bilanciate che consulenti provano nel «Ristorante High Tech», uno chef's table da otto posti, tecnologico e di design: un prototipo che potrebbe in futuro essere replicato nelle *top lounge* degli aeroporti. Sempre nella «Factory» viene testato tutto ciò che riguarda i format prima che siano esportati: a questo scopo gli store vengono ricostruiti nello spazio «Food Tech Lab» nella loro interezza, così da valutarne in anteprima attrezzature ed elementi di design. Si mettono a punto, così, concept come «La Fucina Ristorante», proposta dal design giovane dedicata al *fast casual dining*. O «Burger in», locale specializzato in panini

L'innovazione gastronomica si fa nell'«Area 51», spazio che riunisce chef, chimici, nutrizionisti

3

5

1 Il pizzaiolo Renato Bosco all'interno del nuovo «Saporè», ultimo concept di Autogrill, da poco aperto al «Mercato del Duomo» di Milano **2** Due tazzine di espresso (*foto Claudio Furlan/ La Presse*) **3** Il prototipo di un bar portatile ideato nella «Factory» **4** La pizza tonda di «Saporè» **5** Lo chef piemontese Andrea Ribaldone con la sua pasta shakerata del locale «Pastaria» **6** Un corner di quest'ultimo format

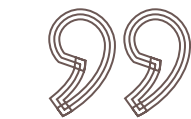
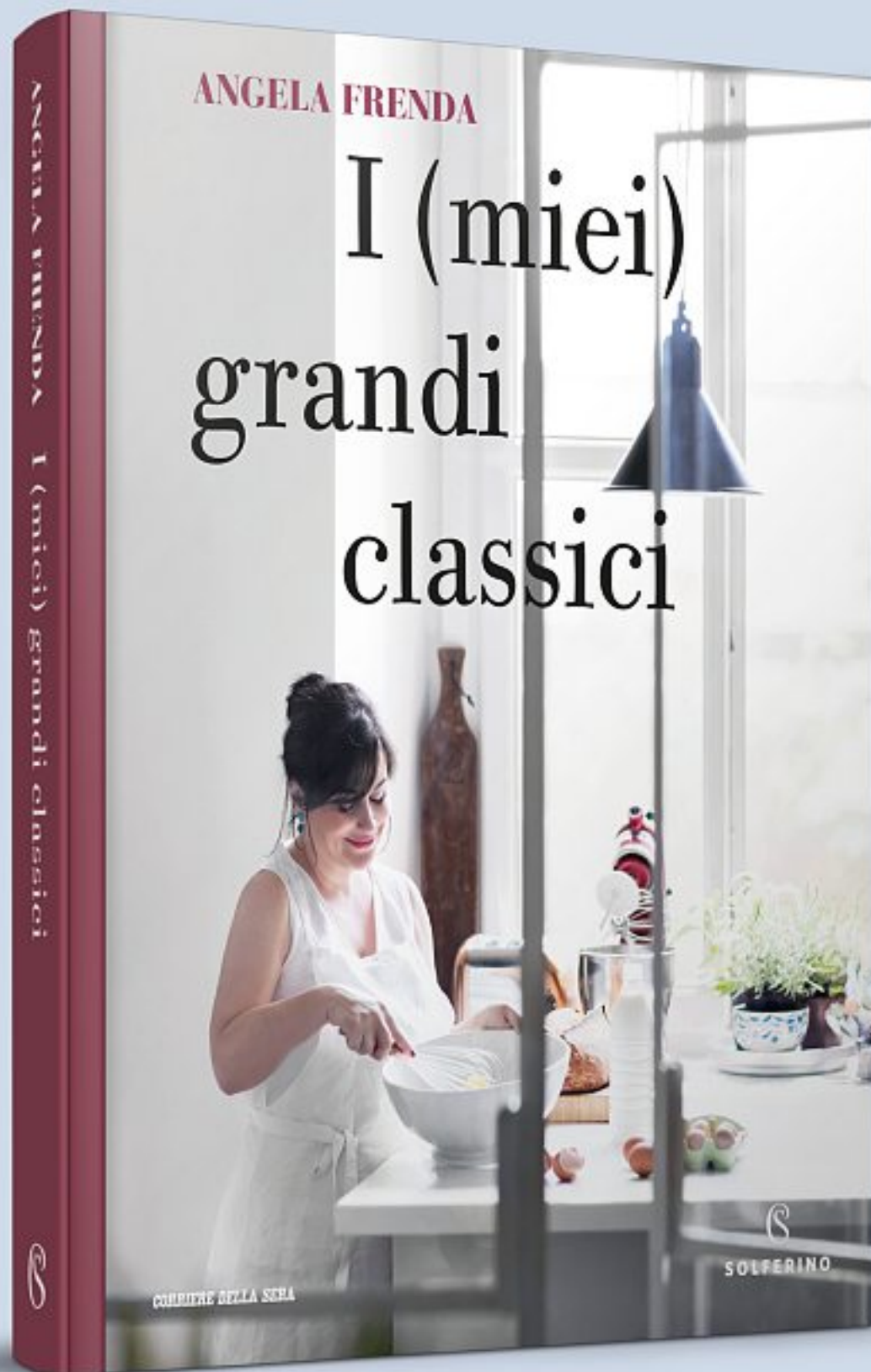
6

Invece nel «Tech Lab» vengono riprodotti interi negozi per valutarli in anteprima

gourmet. Oppure «Pastaria», *concept corner* ispirato ai pastifici di una volta, sviluppato insieme allo chef stellato piemontese Andrea Ribaldone: qui si propongono in appena un minuto (dall'ordine) primi piatti come le pappardelle al pomodoro con mozzarella di bufala campana Dop o le mezze maniche allo zafferano con ragù di ossobuco e scorza di limone. Il segreto? Il sugo e la pasta di Gragnano. Il primo viene realizzato frullando gli ingredienti — tramite un processo ideato nella «Factory» — insieme a del riso, cosicché l'amido doni al piatto cremosità senza bisogno di mantecatura. La seconda, congelata in un particolare momento della cottura, viene rigenerata in acqua a 85 gradi. Il tutto, poi, viene letteralmente shakerato davanti al cliente dentro un contenitore di carta totalmente sostenibile. Questa è solo una delle tante collaborazioni del gruppo con protagonisti del mondo della cucina, che vengono spesso nella «Food Academy» del centro di ricerca a insegnare al personale degli store le loro tecniche. Anche «Saporè», l'ultimo concept a essere stato sviluppato e proposto al pubblico (il primo punto vendita con Autogrill ha aperto pochi giorni fa al

4

secondo piano del «Mercato del Duomo» di Milano) è nato da una collaborazione importante, quella con il maestro pizzaiolo veronese Renato Bosco, celebre per le sue sperimentazioni in fatto di evoluzione degli impasti. Questo nuovo format propone ai clienti alcuni dei suoi piatti più celebri: come la «pizza crunch» e quella «doppio crunch», caratterizzate dalla croccantezza e disponibili con farciture che spaziano dalla quattro formaggi alla porchetta (con provola affumicata, misticanza e senape), fino alla versione vegana, con ingredienti come la crema di zucca il radicchio e i funghi freschi. In carta anche la «mozzarella di pane», il cui impasto, di ispirazione orientale e cotto al vapore, è estremamente morbido. Ma anche pizze dalla classica forma tonda realizzate con pasta madre, che Bosco interpreta con un voluminoso cornicione. E poi (solo a pranzo) piatti leggeri e nutrienti, dalla parmigiana di melanzane alla *caesar salad*. Il locale ha anche una boulangerie in cui è possibile acquistare pane di pasta madre, biscotti e altri dolci, come la sbrisolona, tutti realizzati con impasti e ingredienti altamente digeribili.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL NUOVO LIBRO DI ANGELA FRENDA

In edicola con Corriere della Sera. Non vendibile singolarmente.

"Avere come riferimento la cucina classica nello sperimentare il nuovo crea la differenza tra capacità innovativa e semplice stravaganza. Brava Angela, hai colto nel segno!"

Davide Oldani, chef

"La cucina per me è un atto d'amore, è il profumo del ragù di mia madre. È il potere dei grandi classici ed è ciò che Angela è riuscita a racchiudere tra le pagine di questo libro."

Joe Bastianich, restaurant manager e musicista

"Angela Frenda con questo libro ha elevato le ricette della cucina tradizionale a un nuovo livello: il classico contemporaneo. Per chiunque voglia trovare serenità nel cibo. Brava."

Csaba dalla Zorza, food writer

"La cucina è sempre uno dei modi più sinceri per conoscere qualcuno. In questo libro Angela ci fa entrare nel suo mondo, mostrandoci le sue sicurezze che possono diventare anche le nostre."

Antonia Klugmann, chef

Dal timballo di ziti ai risotti mantecati, dallo sformato di patate ai bianchetti fritti, le 80 nuove ricette da conservare e provare soprattutto nelle occasioni speciali. Con un solo obiettivo: farle diventare vostre.

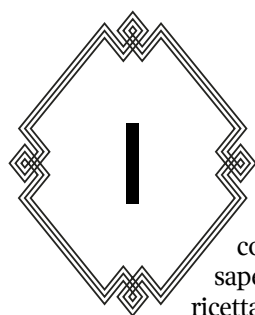
IN COLLABORAZIONE CON

ZONIN1821 NESPRESSO

in **libreria** e in **edicola**

I migliori maestri pasticcieri d'Italia a Milano, il 14 e il 15 dicembre, per celebrare il «re dei lievitati» tra degustazioni sensoriali, lezioni di cucina e talk aperti al pubblico La tendenza? Niente creme, ma ricette semplici che sanno di tradizione

GLI ARTISTI DEL PANETTONE

di **Chiara Amati**

Ingredienti semplici e di altissima qualità, senza aggiunta di conservanti, né aromi di sintesi. E poi sapere, passione e tecnica. È questa la ricetta base che accomuna gli Artisti del panettone: quattordici assi della lievitazione provenienti da tutta Italia — Vincenzo Santoro, Fabrizio Galla, Paolo Sacchetti, Alfonso Pepe, Salvatore De Riso, Andrea Tortora, Vincenzo Tiri, Maurizio Bonanomi, Gino Fabbri, Carmen Vecchione, Francesco Borioli, Luca Dal Corso, Daniele Massella ed Elisa Dalle Pezze — che, per il secondo anno consecutivo, il 14 e il 15 dicembre si ritroveranno nello storico Palazzo Bovara, in centro a Milano. Oggetto della «sfida»: il panettone classico milanese con uvetta e canditi, senza glassa. Nient'altro. Luigi Biasetto, maestro pasticciere, vincitore dell'edizione 2018 e presidente di giuria 2019, non ha dubbi: «Stiamo vivendo un ritorno alla tradizione, ai gusti puliti senza fronzoli né esagerazioni. Il bisogno di sicurezza proprio di questo periodo storico spinge la gente a preferire i sapori e i profumi di una volta. E sprona noi artigiani a confezionare prodotti che sappiano prima di tutto di grano e farina». Al bando le creme «ad alto contenuto di conservanti — specifica Biasetto —. Volendo, si possono abbinare dopo: una chantilly o uno zabaione, preparati in casa, in cui affondare una fetta di panettone strappata con le mani. Si chiama autenticità». Organizzata da Mn Holding, in collaborazione con Confcommercio Milano, la due giorni lombarda prevede anche degustazioni al buio dei panettoni realizzati al momento, ognuno dei quali sarà rivisitato in chiave salata dai cuochi di Apci, Associazione professionale cuochi italiani. Tutti i lievitati potranno poi essere acquistati, a un prezzo calmierato, all'interno di uno shop appositamente allestito.

Il maestro pasticciere Luigi Biasetto nel laboratorio della sua pasticceria a Padova

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ALLA SCOPERTA DEL CIOCCOLATO (PIÙ RARO) CON ERNST KNAM

Una quattro giorni dedicata a due prodotti unici. Questo sarà la «Knam Chocolate Experience», l'evento ideato dal pastry chef Ernst Knam che porta per la prima volta in Italia una delle varietà di cacao dal gusto più intenso: il *chuncho señorita*, le cui rare fave crescono in Perù.

L'altro prodotto al centro della manifestazione sarà, invece, un singolare tipo di sciroppo d'acero canadese. Così, dal 28 novembre al primo dicembre, lo spazio N10 di Milano ospiterà cene, showcooking e degustazioni, con chef come: Mitsuharu Tsumura, del «Maido» di Lima, al decimo posto dei «50 Best» globali, e il canadese Arnaud Marchand. E tanti ospiti fra cui Benedetta Parodi e Andrea Mainardi.

Gabriele Principato

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COOKING CLUB

Le dirette social sulla pagina Facebook @Cucina.Corriere

20 novembre ore 10.30
con **la redazione**

IL NUOVO *COOK* IN EDICOLA

Dalle storie degli chef ai menu, ecco i temi di questo numero

20 novembre ore 17.30
con **Marco Cremonesi**

ESPRESSO MARTINI

Storia di uno dei drink più famosi nel mondo (tranne che in Italia)

27 novembre ore 17.30
con **Massimo Donà**

IL VINO VERO TEATRO DELLA VITA

La potenza seduttiva della bevanda cara (anche) a Dioniso

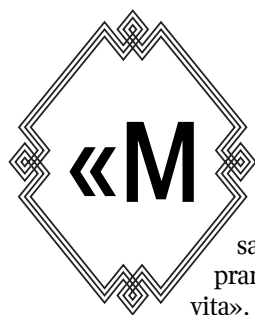
4 dicembre ore 17.30
con **Anna Villarini**

LA DIETA PER LE OSSA

Gli alimenti più ricchi di calcio? Legumi e verdure

Lituana, laureata a Napoli, parla cinque lingue. Laura Verpecinskaite, moglie del cuoco toscano, è arrivata in Italia dopo la caduta del Muro di Berlino. «Raggiungere un equilibrio al ristorante non è stato facile Era il regno di Cristiano. Con me, però, ha trovato la tranquillità per concentrarsi solo sulla cucina»

«CHE FATICA DIVENTARE REGINA IN SALA CON TOMEI»

di **Gabriele Principato**
foto di Jennifer Lorenzini

«Mi ha conquistato con un pezzo di pane e sanguinaccio. E quel pranzo ci ha cambiato la vita». Laura Verpecinskaite conosce cinque lingue. Al nostro arrivo sta parlando russo con un cliente e inglese con un rappresentante. Porta con sé Sebastiano e Enea, 8 e 3 anni, i due figli avuti con Cristiano Tomei, cuoco pluripremiato, personaggio televisivo e anima del ristorante «L'Imbuto» di Lucca, che da qualche mese ha una nuova sede: Palazzo Pfanner, che fu anche set de *Il marchese del Grillo*. «I bambini quando non sono a scuola stanno con noi, io sono sempre fra amministrazione e sala, lui in cucina. Se non fosse così non li vedremmo mai». Lei, classe 1981, è nata a Klaipeda, in Lituania, sul Mar Baltico. In Italia è venuta, ben prima di conoscere Tomei, per laurearsi in lingue a Napoli. «Mi chiedevano tutti, in effetti, perché in Campania. Dopo la caduta del muro di Berlino, siamo stati per mesi senza riscaldamento e con il cibo razionato. Burro e zucchero erano diventati un lusso». Si era messa in testa di andarsene negli Stati Uniti. «Durante le superiori avevo però delle amiche di penna irpine, Mariangela e Adele, dopo il diploma sono andata a trovarle e mi sono innamorata dell'Italia, così nel 2001 mi sono trasferita a Salerno a studiare». Sono stati anni difficili. «Continuavo a piangere. Mi sentivo sola, facevo fatica a farmi capire, in pratica ho dovuto fare un master in dialetto napoletano». A pesare c'erano i giudizi delle persone. «Una diciannovenne dell'Est sola? Mi chiedevano presso che famiglia facessi la badante. Ero assediata da uomini che ci provavano, molti mi guardavano male, c'era il mito della straniera "ruba mariti". Persino la madre di un mio fidanzatino mi chiese: ma a casa tua scuole non ce ne sono? Non capiva perché fossi lì». Poi la decisione di iscriversi all'università L'Orientale di Napoli. «Facevo la pendolare da Avellino dove vivevo col mio fidanzato. Dopo la laurea, ho fatto la supplente in un liceo linguistico insegnando tedesco, ero giovanissima e gli alunni mi corteggiavano sempre...», ricorda. Poi accetta al volo l'offerta di un lavoro che le cambia la vita: comincia a curare l'export di una cantina. A marzo 2010 capita a pranzo a «L'Imbuto» di Viareggio accompagnando una produttrice campana in Toscana. «Fra noi è scattato subito qualcosa. Lui ha iniziato a portarci i piatti al posto dei camerieri. Io a fargli domande sulla sua cucina. Mi ha fatto ridere. Abbiamo parlato per ore. Poi al momento di andarmene mi ha messo in mano un panino e del biroldo, era rimasto colpito da come mangiasse con passione e in quantità una donna esile come me. Era matto. Mi piaceva». Nella corte del ristorante, dopo essersi salutati si sono girati entrambi. «Abbiamo iniziato a scriverci e un mese dopo ci siamo rivisti a Vinitaly. Non è successo niente, ma mi è bastato per capire che volevo stare con lui e che la storia con il mio fidanzato era finita». Il primo vero appuntamento è stato a Roma. Cristiano doveva girare delle puntate de *La Prova del cuoco*. «Fu una serata goffissima: lui è arrivato in ritardo, io ho aperto lo sportello del taxi senza guardare e una macchina gli ha staccato lo specchietto. Comunque mi ha riaccompagnato in hotel alle 5 del mattino. Non mi aveva ancora baciato, allora l'ho fatto io». Da quel momento tutto è successo molto velocemente. Laura lascia la Campania, si trasferisce da Cristiano e comincia a lavorare con lui. Dopo meno di un anno nasce Sebastiano. «Trovare l'equilibrio al ristorante non è stato facile, lui lo sente come il suo regno, all'inizio delegava poco e mi spiegava ancora meno. Però con me in sala la clientela è diventata più internazionale. Io ho messo a posto i conti. E lui ha trovato la tranquillità per concentrarsi sulla cucina». Nel 2012 hanno trasferito il ristorante a Lucca nel museo d'arte contemporanea. Il personale è passato da tre a 13 persone e nel 2014 è arrivata la stella Michelin. «Insieme facciamo sì che tutto funzioni, anche quando lui è lontano per eventi o programmi tv come *Cuochi d'Italia* e *Pupi & Fornelli*, in onda su TV8. Ci sono qua io a tenere tutto in piedi». Certo a casa le cose sono un po' diverse. «È sempre stato poco collaborativo, non ha mai fatto una lavatrice. Se poi andasse anche a giocare a calcetto sarebbe il prototipo dell'italiano medio», ride. «Poi però passa ore a giocare coi bambini e a far loro provare sapori. E quando mi sveglia di notte perché ha trovato nel sonno la chiave di un piatto, beh, capisco perché ho perso la testa per lui».

Laura Verpecinskaite, moglie di Cristiano Tomei. Sotto, la coppia con i figli Enea e Sebastiano. A destra, il taglio della torta di nozze (dall'album di matrimonio)

Quando mi sveglia di notte per raccontarmi i suoi piatti so perché mi sono innamorata

TRE COSE DA SAPERE

1

Laura Verpecinskaite, classe 1981, parla cinque lingue. È nata a Klaipeda, in Lituania, sul Mar Baltico. In Italia, è venuta, nel 2001, per laurearsi in lingue a Napoli, dove ha dovuto confrontarsi con tanti pregiudizi

2

Ha conosciuto lo chef Cristiano Tomei nel 2010, andando con una produttrice di vino a pranzo a «L'Imbuto», che al tempo si trovava a Viareggio. È stato (quasi) amore a prima vista

3

Laura e Cristiano oggi hanno due figli, Sebastiano e Enea, rispettivamente 9 e 3 anni. Lei si occupa della sala e dei conti de «L'Imbuto», ora a Lucca dentro Palazzo Pfanner, dando allo chef la serenità di concentrarsi sulla cucina

© RIPRODUZIONE RISERVATA